

АКТ № 2
родительского контроля столовой МОУ «Жимильтейская СОШ»
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 24 октября 2024 года Время проверки: 12:30

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе
 Тарасенко Татьяна Викторовна, Аппакова Анна Валерьевна, Тарасенко Инга Васильевна,
 Шестакова Наталья Леонидовна,
 выявила

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	

В школьной столовой на 24 октября 2025 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

ЗАВТРАК

1. Плов из говядины – 150/50 гр.
2. Сыр порционный – 20 гр.
3. Чай с лимоном – 200 гр.
4. Хлеб пшеничный – 40 гр.

ОБЕД

1. Суп крестьянский – 250 гр.
2. Картофельное пюре – 180 гр.
3. Котлета куриная с маслом сливочным -120/10 гр.
4. Компот из кураги – 200 гр.
5. Хлеб пшеничный – 40 гр.
6. Хлеб ржаной – 30 гр.

Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

- ✓ При взвешивании порций выяснили следующее: блюда соответствуют норме.
- ✓ При дегустации блюд родители отметили, что вкусовые качества достаточно высокие, качество обработки соответствует предъявленным требованиям.
- ✓ Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- ✓ Организация питания: у входа в столовую стоит дежурный учитель, обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеется четыре раковины с жидким мылом.

✓ Классные руководители сопровождают свои классы и контролируют.

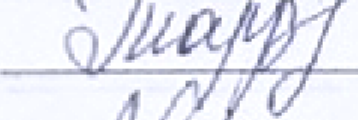
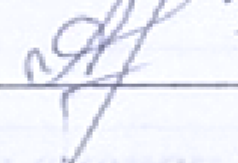
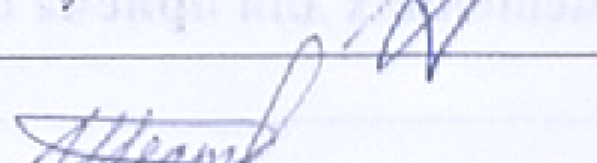

✓ После обеда организована работа дежурных, которые убирали и вытирали столы. Столы вытерты чисто используются специальные принадлежности для мытья столов.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Администрация и классные руководители следят за организацией питания в школе. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

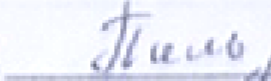
Родителям учащихся проводить дома беседы о правильном питании и соблюдения норм поведения в столовой.

Члены комиссии родительского комитета:

1. Тарасенко Татьяна Викторовна 
2. Аппакова Анна Валерьевна 
3. Тарасенко Инга Васильевна 
4. Шестакова Наталья Леонидовна 

С актом комиссии ознакомлены:

Ответственный по питанию:  Сидорова Т.А

Повар:  Пальчиоков Е.В