АКТ
проверки школьной столовой Комиссией родительского контроля
школьного питания обучающихся

от 11 сентября 2020 года

Мы, члены Комиссии родительского контроля школьного питания обучающихся:
Литвинова О.Б., представитель от родителей 7 класса
Суркова Е.Б., представитель от родителей 3 класса
и уполномоченный по ОТ и ТБ Андрющенко Л.В.
составили настоящий акт в том, что 11 сентября 2020 года, в 9.45, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 9.45 – 10.40(завтраки)
Установлено:
1) На 11.09. 2020 предложено меню, размещенное на специальном стенде. Соответствует цикличному.
2) Членами комиссии проведено контрольное взвешивание.
При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Картофельное пюре	150	150
Печень по- строгановски	50\50	50\50
Чай с лимоном	200	210
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	20	20

Установили, что на 11 сентября 2020 меню выполняется, однако блюдо (печень по-строгановски с картофельным пюре) дети получили холодным, на что было указано работникам столовой.

Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не выявлено.
Члены комиссии родительского контроля:

_____ Литвинова О.Б

_____ Суркова Е.Б.

_____ Андрющенко Л.В.

АКТ
проверки школьной столовой Комиссией родительского контроля
школьного питания обучающихся

от 22 сентября 2020 года

Мы, члены Комиссии родительского контроля школьного питания обучающихся:
Литвинова О.Б., представитель от родителей 7 класса
Суркова Е.Б., представитель от родителей 3 класса
и уполномоченный по ОТ и ТБ Андрющенко Л.В.
составили настоящий акт в том, что 22 сентября 2020 года, в 8.50, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 8.50 – 10.00(завтраки)
Установлено:
1.Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, диспенсеры для дезинфекции рук). В обеденном зале установлен рециркулятор.
2). Питание осуществляется по школьному меню.
3). Меню размещено в столовой, на специальном стенде.
4). Питание детей организовано по графику

Проведена проверка качества пищи

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Плов из филе птицы	50\100	50\100
Хлеб «Украинский»	20	20
Хлеб пшеничный	20	20
Компот	200	200

Претензий к качеству приготовления пищи нет. Все блюда соответствуют нормам СанПиН.

От обучающихся старших классов поступила устная жалоба на грубость работников столовой, о чем сообщено руководителю ОО.

Члены комиссии родительского контроля:

_____ Литвинова О.Б

_____ Суркова Е.Б.

_____ Андрющенко Л.В.

АКТ
проверки школьной столовой Комиссией родительского контроля
школьного питания обучающихся

от 08 октября 2020 года

Мы, члены Комиссии родительского контроля школьного питания обучающихся:
Литвинова О.Б., представитель от родителей 7 класса
Суркова Е.Б., представитель от родителей 3 класса
и уполномоченный по ОТ и ТБ Андрющенко Л.В.
составили настоящий акт в том, что 08 октября 2020 года, в 13.00, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 13.00 – 14.00(обеды)
Установлено:
1) ООО «Эврика-11» произвела замену бригады школьной столовой.
2) Была проведена проверка вкусовых качеств блюд

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Тефтели из печени с рисом в соусе	60\60	60\60
Каша гречневая рассыпчатая	150	150
Хлеб Украинский	20	20
Хлеб пшеничный	20	20
Компот из св. плодов	200	200

Все блюда соответствуют нормам СанПиН. Претензий к качеству приготовления нет.
Установили, что на 08 октября 2020 меню выполняется, дети получили полноценный обед

Замечаний нет.

Жалоб и претензий со стороны детей не выявлено.

Члены комиссии родительского контроля:

_____ Литвинова О.Б

_____ Суркова Е.Б.

_____ Андрющенко Л.В.

АКТ
проверки школьной столовой Комиссией родительского контроля
школьного питания обучающихся

от 13 октября 2020 года

Мы, члены Комиссии родительского контроля школьного питания обучающихся:
Литвинова О.Б., представитель от родителей 7 класса
Суркова Е.Б., представитель от родителей 3 класса
и уполномоченный по ОТ и ТБ Андрющенко Л.В.
составили настоящий акт в том, что 13 октября 2020 года, в 9-45, была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 9.45 – 10.40(завтраки)

1) 13 октября было предложено меню, размещенное на стенде для учащихся и родителей.
2) Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и
При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
Каша молочная рисовая с м\слив	150\5	150\5
Сыр российский (порция)	30	30
Какао на молоке сгущенном	200	210
Хлеб ржаной	20	20
Хлеб пшеничный	20	20

Установили, что на 13 октября меню выполняется, дети получили полноценный завтрак.

Члены комиссии родительского контроля:

_____ Литвинова О.Б

_____ Суркова Е.Б.

_____ Андрющенко Л.В.

АКТ
проверки школьной столовой Комиссией родительского контроля школьного питания обучающихся

от 19 октября 2020 года

Время: 10.00

Цель проведения общественного контроля: выявление нарушений при организации питания в МБОУ СОШ № 153.

Мы, члены Комиссии родительского контроля школьного питания обучающихся:
Литвинова О.Б., представитель от родителей 7 класса
Суркова Е.Б., представитель от родителей 3 класса,
уполномоченный по ОТ и ТБ Андрющенко Л.В., с участием Скворцовой Л.И. (председатель профсоюзного комитета школы), Мироненко О. С. (заместитель директора по ВР), Васильевой И.Г. (школьный врач), Федоровой Веры Михайловны_(ответственная за питание обучающихся в школе),

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка работы школьной столовой.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве _*3 штук*__;

_____ *подведена вода холодная и горячая* _____

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены одноразовые полотенца в количестве _*3 рулонов, санитайзеры (2 ед),в обеденном зале – рециркулятор*

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла __*жидкое мыло на каждом умывальнике*_____ _____

Наличие графика работы столовой (на входе)
_____*имеется*_____

Наличие графика приёма пищи обучающимися (на входе) _____*имеется* , с учетом питания учеников младших классов (*разведено по времени в соответствии с новыми СанПиН).*

Наличие меню в доступе для всех категорий_____*имеется*_____

Продолжительность перемен (успевают ли дети принять пищу)
_*продолжительность перемен10- 20 минут, дети успевают принять пищу;*
(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой:_*Федорова В.М.*_____

дежурство учащихся в столовой (как организовано) __*дежурные школьники помогают работникам столовой накрывать на столы*__

дежурство педагогов_____*каждый классный руководитель находится в столовой во время приема пищи учащимися*_____

чистота зала_____*влажная уборка обеденного зала проводится после каждой перемены*

_____

обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью);

Внешний вид поваров _____*опрятный, поворской китель и колпак у каждого повара*_____

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов __*столы чистые, без остатков пищи и грязной посуды*
- наличие 2-х комплектов подносов _____*имеется*__ _____
- наличие 2-х комплектов столовых приборов _____*имеется* _____
- гигиеническое состояние столовых приборов __*столовые приборы и посуда чистые, без сколов,*

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции: ___*меню размещено на стенде, доступно для обозрения учащихся, витрина с буфетной продукцией находится напротив стойки раздачи готовой продукции*

Соответствие рационов питания утверждённому меню_____

рацион питания соответствует утверждённому меню

Наличие и место расположения контрольных блюд: __*контрольные блюда расположены в зоне видимости учащихся*

Ассортимент буфетной продукции, соответствие утвержденному _____ _ *ассортимент буфетной продукции соответствует утвержденному меню*_____

Наличие пищевых отходов: _____ *имеются в наличии*

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1)._____

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует: установить вытяжную вентиляцию в пищеблоке.

Члены комиссии:

Литвинова О.Б.
Андрющенко Л.В
Мироненко О. С.
Федорова В. М.
Суркова Е.Б.
Скворцова Л.И.
Васильева И.Г.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица общеобразовательной организации _Директор МБОУ СОШ № 153

19.10.2020 Г.Ф. Мироненко

Таблица 1

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки(1)	Выход блюда согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
					Эстетическое оформление (внешний вид блюда)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах, консистенция)(3)	Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд	
19.10. 2020	Завтрак,10-00	1	2	3	3	3	3	

Примечание:

(1) – блюдо (изделие) доведено до готовности; не пригоревшее, не пересушенное, не сырое и т.п.

(2) – контрольное взвешивание блюда (см. Приложение 2);

(3) – обобщенный результат оценки качества готового блюда (изделия), выполненный с помощью чувств человека согласно ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.