

**АКТ**  
**проверки по результатам мониторинга качества организации горячего питания**  
**обучающихся МОУ лицей №1**

«15» апрель 2024 г.

Комиссия по родительскому контролю за качеством организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1, в составе:

Председатель:

Райчиха Т.С., родитель обуча-ся 3в класса

Члены комиссии:

1. Сидоров Е.Б., родитель обуча-ся 4 класса
2. Бурдакова А.В., представитель МОУ лицей №1
3. \_\_\_\_\_

руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» провела проверку организации горячего питания обучающихся 1-4 классов МОУ лицей №1 и составила настоящий акт.

В ходе проверки установлено:

Администрацией МОУ лицей №1 организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов. Питание осуществляется по утвержденному 2-х недельному основному меню. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному основному меню.

Меню на «15» апрель 2024 г.:

1. Каша жидкая маночная рисовая, масло сливочн.
2. Сыр твердый сортов в нарезке, салат, варенье/мк-м
3. Фрукты свежие
4. Напиток витаминизиров. Ассорти

Проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления блюд и качеству продуктов питания у членов комиссии нет. Порции горячего блюда соответствуют весовым нормам, прописанным в примерном меню. При накрывании столов температурный режим готовых блюд соблюдается.

Санитарно-техническое состояние пищевого блока столовой и обеденного зала удовлетворительное, полы и оборудование чистые, насекомых нет. Состояние мебели и столовой посуды нареканий не вызвали.

Перед школьной столовой имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, диспенсеры с жидким мылом). Правила личной гигиены перед приемом пищи обучающимися соблюдаются.

Санитарная одежда персонала столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая.

Объем пищевых отходов после приема пищи обучающимися (индекс несъедемости) в день проверки - 30 %.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Предложения и рекомендации:

Регулярно проводить разъяснительную работу с родителями и обучающимися о необходимости горячего питания для детей в школе.

Председатель комиссии

Райчиха Т.С.

Члены комиссии:

Сидоров Е.Б.  
Бурдакова А.В.

Отчет

о проверке качества организации горячего питания

обучающихся 1-4 классов МОУ лицей №1

«15» апреля 2024 г. комиссией по родительскому контролю за качеством организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1 в составе:

Председатель:

Вайник М.С., родитель обуча-ся 3 в кл.

Члены комиссии:

1. Степанов Е.Б., родитель обуча-ся 1 в кл.

2. Бердакова Н.В. представитель МОУ лицей №1

3. \_\_\_\_\_

руководствуясь Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 от 18 мая 2020 г., утвержденными руководителем Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» проведена проверка организации горячего питания обучающихся 1-4 классов в МОУ лицей №1.

При проведении контроля за качеством организации горячего питания обучающихся оценивалось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному примерному меню;
- санитарно-техническое содержание столовой, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей (законных представителей);
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

Членами комиссией были заполнены оценочные листы и составлен акт проверки по результатам мониторинга качества организации горячего питания обучающихся МОУ лицей №1.

В ходе проверки установлено:

Администрацией МОУ лицей №1 организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов. Питание осуществляется по утвержденному 2-х недельному основному меню. Каждый день обучающиеся получают фрукты или фруктовый сок. Реализуемые блюда соответствуют утвержденному основному меню.

Проведена проверка вкусовых качеств блюд, все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище. Претензий к качеству приготовления блюд и качеству продуктов питания у членов комиссии нет. Порции горячего блюда соответствуют весовым нормам. При накрывании столов температурный режим готовых блюд соблюдается.



Санитарно-техническое состояние пищевого блока столовой и обеденного зала удовлетворительное, полы и оборудование чистые, насекомых нет. Состояние мебели и столовой посуды нареканий не вызвали.

Перед школьной столовой имеется санитарно-гигиеническая зона (раковины, диспенсеры с жидким мылом). Правила личной гигиены перед приемом пищи обучающимися соблюдаются.

Санитарная одежда персонала столовой, осуществляющих раздачу готовых блюд, чистая.

Объем пищевых отходов после приема пищи обучающимися (индекс несъедемости) в день проверки - 30 %.

Пищевые продукты, продовольственное сырье поступают в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.

Предложения и рекомендации:

Регулярно проводить разъяснительную работу с родителями и обучающимися о необходимости горячего питания для детей в школе.

Председатель комиссии

Райз / Райник Т.С.

ФОРМА ОЦЕНОЧНОГО ЛИСТА

Дата проведения проверки: 15 апреля 2024 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Гашник М.С., Сидоров Е.Б.  
Бердакова А.В.

	Вопрос	ДА/НЕТ
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	



14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Райник М.С.  
Сидоров Е.Б.  
Бердуганова А.В.