

**Акт проведения родительского контроля организации горячего питания
в ГБОУ СО «Красноуфимская школа»**

Дата проведения проверки: 21.12.2021

Инициативная группа, проводившая проверку:

Тимошина И.И.
Акулова Л.С.

Тимошина И.И.
Акулова Л.С.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да Б) нет	Да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да Б) нет	Да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да Б) нет	Да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да Б) нет	Да
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да Б) нет	Да
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	Нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да Б) нет	Нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да Б) нет	Да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	
	А) да Б) нет	Да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет Б) да	Нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да Б) нет	Да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет Б) да	Нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения	
	А) нет Б) да	Нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет Б) да	Нет

Аналитическая записка по итогу родительского контроля за организацией горячего питания в ГБОУ СО «Красноуфимская школа»

На заседании общешкольного родительского комитета было решено провести контроль в 3 этапа.

№	Наименование мероприятия	Дата	Представитель родительского комитета
1	Проверка соответствия меню (дистанционно)	С 13-17 декабря	Все
2	Анкетирование обучающихся об удовлетворенности питанием в школьной столовой.	21-23 декабря	Некрасова О.П.
3	Рейд в столовую	21 декабря	Половникова Т.П. Белозёрова Т.Г. Акулова С.С.

Все члены родительского комитета на протяжении недели осуществляли контроль за соответствием меню, размещенном на сайте школы, в холле здания школы с тем, что давали обучающимся в школе. В ходе беседы со своими детьми родители так же выясняли мнение ребёнка о питании каждый день. Меню на сайте школы и на стенде соответствовало реально выданному детям в столовой на протяжении всей недели, жалоб и недовольств от детей не поступало.

Анкетирование а «Удовлетворённость организацией горячего питания»

В анкетировании приняло участие 48 человек.

1. Удовлетворяет ли вас санитарное состояние школьной столовой? Чисто ли в столовой?

да – 45; нет- 1; затрудняюсь ответить- 2

2. Наедаетесь ли вы в школе?

да-33; иногда-7;т нет-8;

3. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поест в школе?

да- 41; нет-7;

4. Нравится питание в школьной столовой?

да-26; нет-8;Не всегда-14

4.1. Если не нравится, то почему?

невкусно готовят-5; однообразное питание-7; готовят нелюбимую пищу-8; остывшая еда-3; маленькие порции-3;

5. Посещаете ли группу продлённого дня?

да-13; нет-29

5.1. если да, то нравится ли вам полдник в школе

да, очень вкусно-7; нет, не нравится-0;иногда нравится-6.

6. Устраивает меню школьной столовой?

да-26; нет-6; иногда-16.

7. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?

да-44; нет-4

8. Знакомы ли вы и ваши родители (законные представители) с примерным двухнедельным меню школы?

да-27;нет-21

9. Как часто Родители интересуются у Вас питанием в школе?
ежедневно -27; периодически (1-2 раза в неделю)- 10;
редко (раз в месяц)-5; никогда -6;

10.Ваши предложения по изменению в меню.

Включить в меню выпечку (пиццу, пирожки);Напитки на выбор;Добавить салаты и сладости.

Контроль за организацией питания завершился рейдом в столовую. В сопровождении фельдшера Родионовой А.В. и ответственного лица за организацию питания Тихомировой Е.Н. Родители ознакомились с документацией по организации питания, меню (ежедневное за весь декабрь и десятидневное), технологическими картами на блюда текущего дня, результатами производственного контроля проведенного на пищеблоке, санитарно-техническим содержанием обеденного зала, состоянием обеденной мебели, столовой посуды.

Родители наблюдали за процессом организации обеда. В первую очередь за работой сотрудников. Отмечено, что все сотрудники столовой работают в чистой специальной одежде (халат, косынка, одноразовый фартук, перчатки). Текущая уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи, на раздаче фельдшер замерила температуру блюд, подтвердила, что она соответствует нормам Сан ПиН. После сотрудники столовой накрывают на столы, добавляют салфетки. Во- вторых родители наблюдали за тем как ведут себя обучающиеся в обеденном зале. Родители отметили высокую организованность обучающихся: каждый класс входит в обеденный зал отдельно по графику, хором приветствуют сотрудников и других обучающихся «Добрый день, приятного аппетита», с третьего класса без напоминания соблюдают правила личной гигиены, рассаживаются за стол и культурно ведут себя в процессе принятия пищи. Форма оценочного листа прилагается.

21 декабря состав меню:

Завтрак	гор.блюдо	И151	Пудинг из творога паровой
		И261	Соус молочный сладкий
	гор.напиток	И269	Какао с молоком (1-й вариант)
	фрукты	И089	Плоды или ягоды свежие (Мандарины)
	хлеб	И075	хлеб пшеничный
		И322	Хлеб ржаной
Обед	закуска	И3231	Горошек зеленый консервированный
	1 блюдо	И059	Суп-пюре из разных овощей
	2 блюдо	И210	Курица в соусе с томатом
	гарнир	И227	Макаронные изделия отварные
	хлеб белый	И173	хлеб пшеничный
	хлеб чёрн.	И322	хлеб ржаной
	слад.блюдо	И283	Компот из смеси сухофруктов

Обучающиеся ели с удовольствием, особенно понравилось второе. Прослеживалась закономерность: либо ребёнок совсем не притронулся к тарелке, ссылаясь на то, что он не ест рыбу, либо сдавали в мойку пустую тарелку. Объём отходов после обеда составил примерно 8 литров, что составляет – 2,3%

ВЫВОД:

Родительский комитет не нашел недостатков в работе столовой и организации питания обучающихся, признать работу по организации питания удовлетворительной.

РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Поддерживать чистоту, качество и культуру питания.
2. Провести разъяснительную работу с родителями о правильном питании.
3. Организовать доступ к меню для родителей в тамбуре школы.
4. Включить в работу с родителями (законными представителями) вопросы о правильном питании, количестве соли и сахара в блюдах по новым сан.пин.
5. Информировать родителей о новых блюдах в меню, делиться рецептами.

24.12.2021г.



Тихомирова Е.Н. Заместитель директора по ВР

Проверки комиссии родительского контроля качества горячего питания обучающихся в столовой ГБОУ СО «Красноуфимская школа»

Дата 20.12.2022г.

Время 13.40

Цель проведения родительского контроля – выявление нарушений при организации питания в ГБОУ СО «Красноуфимская школа».

Члены комиссии общественного контроля по питанию:

Тихомирова Е.Н. – ответственный за организацию питания

Половникова Т.П. – представитель родительского комитета

Казакова С.Е. - представитель родительского комитета

В момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 по 9 класс бесплатно;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии;
- число посадочных мест соответствует количеству обучающихся, питающихся за 1 посещение;
- имеется график посещения столовой обучающимся;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- срок реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии с сопроводительными документами;
- технология приготовления блюд производится по технологическим картам;
- продукты свежие, поставщик завозит согласно графику, хлебобулочные изделия ежедневно, молочные продукты 2 раза в неделю, мясо/ рыба 1 раз в неделю.

Вывод: в ГБОУ СО «Красноуфимская школа» организовано предоставление горячего питания обучающихся с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензии замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Тихомирова Е.Н.

Половникова Т.П.

Казакова С.Е.



**Акт проведения родительского контроля организации горячего питания
в ГБОУ СО «Красноуфимская школа»**

Дата проведения проверки: 20.12.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: _____

Домовникова Т.П.
Казанова С.С.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да Б) нет	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да Б) нет	да
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да Б) нет	да
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	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы	
	А) да Б) нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения	
	А) нет Б) да	да
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет Б) да	нет