

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Едогонская средняя общеобразовательная школа»**

Акт

по итогам контроля за организацией питания

на основании плана работы Группы родительского контроля за организацией питания в МОУ «Едогонская СОШ» на 24/25 учебный год комиссия в составе:

1. Суранова Н.И. – председатель родительского комитета
2. Панюшкина А.Н. – председатель родительского комитета
3. Вавилова Т.С. – председатель родительского комитета

Провели проверку в МОУ «Едогонская СОШ» с 13.11.24 2024 г.

Выводы комиссии:

В ходе проверки контроля осуществлены следующие мероприятия:

1. Проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
2. Проверка санитарно-технического содержания обеденного зала.
3. Проверка соблюдения правил личной гигиены обучающихся.
4. Проверка наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников.

Проверкой установлено:

Организация питания в школе проводится на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации от 01.03.2021 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ст.37 Федерального закона от 20.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в части совершенствования правового регулирования вопросов обеспечения качества пищевых продуктов»; «Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.; Положения о родительском контроле организации и качества питания обучающихся», в целях улучшения работы по организации горячего питания обучающихся школы в школьной столовой в 2024-2025 учебном году.

Вопросы организации питания обучающихся рассматриваются на родительских собраниях.

Питание осуществляется на основании примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы. Производство горячих блюд планируется в соответствии с технологическими картами.

В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода. Суточные пробы берутся в полном объеме, хранятся 48 часов в холодильнике. Выдача блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПиНа. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест.

Выводы:

Питание обучающихся МОУ «Едогонская СОШ» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован контроль за организацией питания, качеством приготовления блюд.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Организовать дежурство учителей по столовой.

Подписи членов комиссии:

Суранова Суранова Н.И.

Панюшкина Панюшкина А.Н.

Вавилова Вавилова Т.С.

Подпись лиц, подлежащих контролю:

Гизатулина Гизатулина Т.И.

**Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ «Едогонская СОШ»**

Дата проведения проверки: 13.11.2024г

Инициативная группа, проводившая проверку: родительский комитет

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