

Акт № 9

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся
(мероприятия по организации родительского контроля
за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 18 » февраля 2025 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляховой Т.Н.

Родителей обучающихся Акимтиной О.Н., Соловьевой А.А.

Адрес организации: п. Валдай, ул. Строительная, 1

Дата и время заполнения: 10⁵⁶.

Меню: 1 завтрак

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
макаронн отв. с сыром	180г	910г	182г	еда соответствует заяв- ленному меню
яблоко	120г	590г	118г	вкусные кал- орийные
кофейный напиток с мол.	200мл	—	200мл	еда соответ- ствует
хлеб пшенич.	40г	200г	40г	предоставлен
сок в инд. упаковке	200г	—	200мл.	

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка			✓
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		✓	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъеданности»		40%	
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть	✓	

		обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения		
--	--	---	--	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Комиссия признала работу столовой и организованного горячего питания обслуживающего персонала (1-й завтрак) удовлетворительной.

Гигиенической и заправочной со стороны помещений нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Баранова А.В..

АВ

Шляхова Т.Н.

ТН

Акимкина О.Н. *ОН*

Соловьева В. А. *СА*