

### АКТ № 3

#### проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

Дата проведения : 09 ноября 2023

Время проведения : 14.10- 14.30

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе:

Председатель комиссии: Ловничая Т. Н.-директор лицея

члены комиссии: ответственный за организацию питания -Н.С. Савостина

председатель родительского комитета- Н. Ю. Дурманова

представители родительской общественности Алексеева Г. М.

Василкова О.В.

Ивашкина С.В

фельдшер ГУЗ «Детская поликлиника № 6- Боеракова О.В.

составили настоящий протокол в том, что 09.11. 2023 года родительским контролем была проведена проверка соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников буфета- раздаточной, педагогов и обучающихся Организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)

На момент проверки установлено:

1.В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1 -11 классов,

2. Комиссией установлено, что работниками буфета- раздаточной соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

3.Буфет- раздаточная обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для

4.Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

5.Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий

7.Для мытья рук установлены умывальные раковины.

8.Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

9.К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

10.Медицинский работник следит за организацией питания в лицее, в том числе за качеством поступающих продуктов.

11.Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

12. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МОУ Лицей № 6 организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу буфета-раздаточной и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

В ХОДЕ ПРОВЕРКИ ЗАМЕЧАНИЙ НЕ ВЫЯВЛЕНО

С актом ознакомлена буфетчица

Е.В. Землякова

Председатель комиссии

Т. Н. Ловничая

Члены комиссии

Н.С. Савостина

Н. Ю. Дурманова

Г.М. Алексеева

О. В. Василкова

С.В. Ивашкина

О.В. Боеракова

ЧЕК-ЛИСТ №3

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ Лицей № 6

Дата и время заполнения:

09 ноября 2023 14.10 - 14.30

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Ловнигая Т.Н. Бюрактова О.В.  
Савостина Н.С.

Ф.И.О. родителей

Дурманова Н.Ю. Алексеева Т.М.  
Василькова О.В. Швакина С.В.

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	+	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	+	
5. Зал приема пищи чистый	+	
6. Обеденные столы чистые (протертые)	+	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9. Основное блюдо горячее	+	
10. Наличие профессионального образования у поваров	+	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4. Наличие медкнижек у персонала буфета -раздаточной	+	

Дополнения (замечания):

замечаний не выявлено

Подпись участников мониторинга:

<u>Т. Ловнигая</u> (Ф.И.О.)	<u>Ловнигая Т.Н.</u> (расшифровка)
<u>Н.С.</u> (Ф.И.О.)	<u>Савостина Н.С.</u> (расшифровка)
<u>О.В.</u> (Ф.И.О.)	<u>Бюрактова О.В.</u> (расшифровка)
<u>Н.Ю.</u> (Ф.И.О.)	<u>Дурманова Н.Ю.</u>
<u>О.В.</u> (Ф.И.О.)	<u>Василькова О.В.</u>
<u>Т.М.</u> (Ф.И.О.)	<u>Алексеева Т.М.</u>
<u>С.В.</u> (Ф.И.О.)	<u>Швакина С.В.</u>