

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «ЯСШ № 15»
_____ **Гладченко Н.В.**
07.09.2022 года

А К Т

**проверки санитарно-эпидемиологического состояния помещения школьной
столовой, качества организации горячего питания обучающихся
в МБОУ «ЯСШ № 15»**

от 07.09.2022 года

Комиссия родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в составе:

Слюсарева Л.П., заместитель директора по УВР

Рыжонкова Т.Н., представитель родительской общественности от 6-А класса

Татаринцева М.В., представитель родительской общественности от 2-А класса

Коваленко Н.Л., представитель родительской общественности от 1-Б класса

составили настоящий акт о том, что 07 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «ЯСШ № 15»

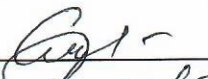
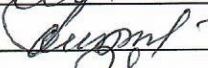
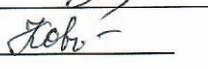
В ходе проверки выявлено:

- 1) сотрудники буфета и повара работают в перчатках, в одноразовых масках и в одноразовых шапочках.
- 2) питание осуществляется по утвержденному директором меню;
- 3) ежедневное меню своевременно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится;
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) члены комиссии отметили, что порции и их содержимое соответствуют заявленному меню, замечено, что дети плохо едят хлеб, первое блюдо едят намного хуже, чем второе, что свидетельствует о такой пищевой культуре, привитой в семье (многие дети объясняли, что не любят первое и не едят его дома);
- 7) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- 8) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, выпечку) продукцию кондитерского производства (слойки, пирожки, пиццу) достаточно широкого ассортимента;
- 9) перед входом в столовую и внутри неё функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук, антисептические средства);
- 10) помещение обеденного зала регулярно проветривается;

- 11) рециркулятор включается регулярно, согласно графику на 30 минут, записи в журнале ведутся своевременно.
- 12) в столовой каждую перемену дежурит учитель для соблюдения порядка, дистанции между обучающимися;
- 13) организован свободный доступ к питьевой воде с наличием одноразовой посуды для питья;
- 14) помещение столовой чистое, столы и стулья обрабатываются дезинфицирующими средствами.

ВЫВОДЫ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить, что организаторами питания выполняются требования СП по организации работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Еда в столовой вкусная, температурный режим подачи блюд сохраняется, ассортимент блюд свободного доступа и буфетной продукции большой и разнообразный.
3. Отметить, что сотрудники столовой соблюдают рекомендации и санитарные нормы работы в столовой.
4. Классным руководителям на ближайших родительских собраниях провести беседы с родителями (законными представителями) обучающихся о пищевой культуре, о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Слюсарева Л.П. 
Рыжонкова Т.Н. 
Татаринцева М.В. 
Коваленко Н.Л. 

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ЯЛТИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 15
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА И.М.МАНАГАРОВА»
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ЯЛТА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

ул. Руданского, д. 43, г. Ялта, Республика Крым, 298600
тел.(3654)23 43 08, факс:(3654)23 43 08, e-mail:gymn15_rudansky@mail.ru
ОГРН 1149102177003 ИНН 9103017267 КПП 910301001

Приложение 1
к приказу от 01.10.2021 № 275/1

**Чек-лист проверки организации горячего питания обучающихся
членами комиссии родительского контроля МБОУ «ЯСШ № 15» (завтрак)**

Объекты проверки	Данные проверки	Предложения и рекомендации
Дата проверки	07. 09. 2022 г.	
Время контроля	09:00 - 10:00	
Состав комиссии:	Аносарева Л.П. Ротенкова М.Н. Патаришкова М.В. Коваленко А.А.	
Состояние санитарной зоны при входе	Аккуратно, чисто есть теплое молоко, булочки по желанию	
Наличие мыла	+	
Наличие дезсредств в обеденном зале	+	
Наличие питьевой воды и одноразовой посуды для соблюдения питьевого режима	+	
Наличие 2-недельного меню	+	
Наличие ежедневного меню	+	

Соответствие блюд ежедневному меню	соответствует	
Соблюдение графика питания	соблюдается	
Завтрак:		
Наименование блюда:	каша гречневая, котлета салат овощной	
Температурный режим:	соответствует норме	
Внешний вид:	блюда выложены аккуратно, на вые - отменно, каша рас- сыпчатая	
Объем и вес порций:	соответствует заявленному в меню	
Количество отходов после завтрака	примерно 20%	
Спецодежда работников пищеблока (головной убор, маски, перчатки):	у всех работников в наличии	
Наличие блюд для свободного выбора. Проверка веса порций. Разнообразие.	контрольная порция встав- лена. Вес соответствует	
Буфетная продукция:		
Ассортимент	разнообразный. Соответствует перечню	
Качество	+	
Наличие ценников	в наличии	

Подписи членов комиссии родительского контроля:

№	ФИО члена комиссии	Представитель какого класса	Подпись	Дата	№	ФИО члена комиссии	Представитель какого класса	Подпись	Дата
1	Слюсарева Л.П.		Сл	07.09.2022	5				
2	Полехово Л.М.	6-А	Полух	07.09.2022	6				
3	Матарицина Н.В.	2-А	М	07.09.2022	7				
4	Хованнико А.А.	1-Б	Хов		8				

Ответственный за организацию питания по школе: заместитель директора по УВР Сл Л.П. Слюсарева