

УТВЕРЖДАЮ:

Директор  
ГКОУ КК школы – интерната  
пос. Паркового

Л.И. Корж

«    »    2023 г.

### АКТ

проверки обеденного зала школьной столовой общественной комиссией  
по родительскому контролю за организацией питания обучающихся  
в ГКОУ КК школе- интернате пос. Паркового

от «10» мая 2023 г.

№ 4

Присутствовали:

Ответственная по питанию: Н.А. Пимахина;

Члены родительской общественности: О.А. Кухаренко, Н.Ю. Копылова,  
В.И. Лукина

Время 11:50, режимный момент – обед

Цель проведения общественного контроля:

- оценка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой ГКОУ КК школе – интернате пос. Паркового, в ходе проверки установлено:

- среда, II неделя цикличного меню: суп картофельный с макаронными изделиями, тефтели из говядины с рисом, капуста тушеная, компот из смеси сухофруктов, хлеб пшеничный, ржано-пшеничный. Выход блюд соответствует норме питания школьников 7-11 лет, 12 и старше (меню прилагается);
- в наличии имеется режим (график) питания;
- в организации разработано двухуровневое (7-11 лет, 12 и старше) цикличное меню в соответствии СанПиНа МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;

- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала столовой соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в спецодежде защитных масках и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает на склад столовой с документацией, подтверждающей их качество и безопасность;
- качество приготовленной пищи соответствует технологическим картам;
- в наличии документация по бракеражу готовой продукции:
- для мытья рук имеется 3 раковины, дозаторы с мылом, для сушки рук – электрополотенца, а также бумажные полотенца;
- дети удовлетворены ассортиментом и качеством приготовленных блюд.

Вывод: комиссией установлено, что работа школьной столовой соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной (оценочный лист комиссии по родительскому контролю прилагается).

Предложение:

- классным руководителям, воспитателям, родителям (законным представителям) организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище (разработать буклеты), провести беседы о поведении обучающихся в столовой при мытье рук и принятии пищи;
- воспитателям продолжить работу по привитию навыков культуры еды (пользование вилкой, салфетками и т.д.);
- результаты проверки довести до сведения родителей (законных представителей) и школьной администрации.

С актом проверки комиссии по родительскому контролю ознакомлены:

Заведующая производством

  
\_\_\_\_\_

А.Б. Вегеря

Повар

  
\_\_\_\_\_

Н.А. Катина

Комиссия по родительскому контролю:

  
\_\_\_\_\_

Н.А. Пимахина

  
\_\_\_\_\_

О.А. Кухаренко

  
\_\_\_\_\_

Н.Ю. Копылова

  
\_\_\_\_\_

В.И. Лукина

Оценочный лист  
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся  
ГКОУ КК школы – интерната пос. Паркового

Дата проведения проверки: 10 мая 2023г.

Помещение учреждения: Школьная столовая - обеденный зал

Состав комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, проводившей проверку:

1 Кухаренко Оксана Анатольевна

2 Колдоба Надежда Юрьевна

3 Лукина Виктория Ивановна

4 \_\_\_\_\_

5 \_\_\_\_\_

№	Вопрос	Вариант ответа (отметить нужное)
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	

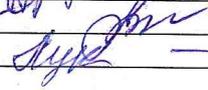
7.	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регулирующий порядок работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	

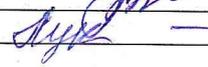
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
18	Своевременно ли осуществляется реализация блюд и продукции основного, дополнительного меню, накрытие столов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
19	Полностью ли учащиеся потребляют блюда и продукцию основного, дополнительного меню?	
	А) да, не востребованных блюд (продукции) не остается или их количество незначительно	✓
	Б) примерно половина блюд (продукции) остается не востребованной	
	В) все блюда (продукция) остаются не востребованными	
20	Удовлетворены ли члены комиссии качеством блюд и продукции основного, дополнительного меню? (в случае приобретения членами комиссии блюд и продукции основного, дополнительного меню)	
	А) да	✓
	Б) нет	
21	Соответствует ли установленным требованиям температура и вес блюд, продукции основного, дополнительного меню? (в случае проведения членами комиссии соответствующего контроля)	
	А) да	✓
	Б) нет	
22	Удовлетворены ли дети ассортиментом и качеством потребляемых блюд? (в случае проведения членами комиссии соответствующего опроса детей)	
	А) да	✓
	Б) нет	

Примечания (дополнительная информация) \_\_\_\_\_

Члены комиссии:

/ Кухарецко Оксана Анатольевна 

/ Кольцова Надежда Юрьевна 

/ Луккина Виктория Львовна 



УТВЕРЖДАЮ  
директор  
ГКОУ КК школы-интерната  
пос. Паркового  
Л. И. Корж  
10 МАЯ 2023 г.

## МЕНЮ

### Выход

7-11 12 лет и старше

#### Завтрак

Оладьи из печени, запеченные со сметаной	100	100
Каша пшеничная рассыпчатая	150	180
Икра кабачковая	100	100
Овощи по сезону (порция)	80	100
Чай с сахаром	200	200
Масло сливочное	10	12
Хлеб пшеничный, ржано- пшеничный	50/30	70/40

#### Обед

Суп картофельный с макарон. Изд	250	300
Тефтели из говядины с рисом	75	85
Капуста тушеная	200	200
Компот из смеси с/фруктов	200	200
Хлеб пшеничный, ржано- пшеничный	50/30	70/40

#### Полдник

Кисломолочный продукт	170	200
Булочка «Веснушка»	60	60
Сыр (порционный)	25	35

#### Ужин 1

Яйцо вареное	40	40
Каша рисовая молочная жидкая	205	250
Запеканка из творога	180	180
Сок фруктовый	200	200
Хлеб пшеничный, ржано- пшеничный	50/30	70/40

#### Ужин 2

Фрукты свежие (порция)	100	100
Кондитерское изделие	15	22

Мед. сестра  
Зав. столовой

Печерская Г.Н.  
Вегера А.Б.