

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 36»**

+7 (3843) 61-27-13

г. Новокузнецк, ул. Олимпийская, 20

Протокол № 1

С целью повышения эффективности системы контроля качества предоставления горячего питания учащимся в общеобразовательных организациях, на основании ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 ФЗ №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с Методическими рекомендациями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека МР 2.4. 0180- 20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях комиссия в составе:

1. Шарко А.А.,- ответственный за организацию питания
2. Еремкина В.В.,- представитель родительской общественности, 7Б класс
3. Янус С.А.,- представитель родительской общественности, 9А класс
4. Иудина М.В.,- представитель родительской общественности, 7В класс

составили настоящий акт в том, что 15 ноября 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.35-9.50; 14.45-15.00 час. (1 , 2 смена - большие перемены)

В ходе проверки выявлено:

- 1) Школьной столовой меню на неделю предварительно вывешивается на стенде.

На 15 ноября было предложено следующее меню:

Начальная школа-завтрак:

Батон - 20
Хлеб ржаной - 20
Кисель, витаминизированный - 200
Яблоко - 150
Курица, запечённая,с соусом и зеленью (окорочка) - 90
Коктейль молочный - 200
Каша гречневая вязкая - 150

Начальная школа обед:

Хлеб ржаной - 20
Икра кабачковая - 60
Каша гречневая рассыпчатая - 150
Компот из сухофруктов - 200
Коктейль молочный - 200
Хлеб пшеничный - 20
Биточек из птицы Золотистый - 90
Суп картофельный (п/ф) с горохом, говядиной (лопатка) - 200/10

Комплекс «Старшеклассник-6» для учащихся 5-11 классов:

Сок фруктовый - 200
Биточек из птицы «Нежный» - 100
Хлеб пшеничный - 30
Соус томатный - 30
Картофель отварной - 200
Стоимость: 150.00р.

Комплекс «Гимназический» для учащихся 5-11 классов

Курица, запечённая с соусом и зеленью (окорочка) - 100
Хлеб пшеничный - 20
Яблоко - 150
Кисель, витаминизированный - 200
Каша гречневая вязкая - 180
Хлеб ржаной - 20
Стоимость: 145.00р.

2) Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии блюд.

При взвешивании масса блюд соответствовала норме.

При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

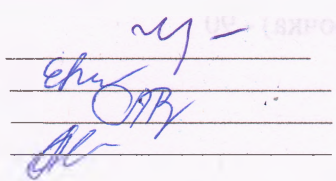
4) Организация питания: учитель обращает внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы. Дети питаются с удовольствием, правильно пользуются столовыми приборами. По проведенному опросу среди учащихся начальных классов, еда им нравится, дети довольны.

5) Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

С протоколом комиссии ознакомлена: зав. производством Митряйкина А.Л.

С протоколом к ознакомлены:

1. Шарко А.А.
2. Ерёмкина В.В.
3. Иудина М.В.
4. Янус С.А.



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.01.24г.

Состав комиссии, проводившей проверку:

Ермикина В.В. Луца С.А.

Шарко А.А. Шурина М.В.

Айметова И.Ю.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>

- 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