

**Акт проверки общественной комиссией организации горячего питания в столовой
МОАУ «Физико-математический лицей»**

Дата проверки: 14.04.2023 год

Цель проверки: Удовлетворенность обучающихся МОАУ «ФМЛ» организацией горячего питания на предмет органолептических качеств блюд, соблюдения норм СанПиН в ОУ.

Комиссия в составе:

1. Шонина Галина Владимировна – заместитель директора по УВР.
2. Куткужина Алтын Нурлановна – ответственный за питание.
3. Чукина Надежда Сергеевна – член родительского комитета 4 «А» класса МОАУ «ФМЛ».

Виды проверки:

1. Проверка качества готовой продукции, условий и сроков ее реализации технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований.
2. Промежуточный контроль за выполнением условий договора, заключенного с АО «КШП Огонёк».
3. Опрос обучающихся с целью оценки удовлетворенности качеством отпускаемой продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. В этот день, согласно утвержденному меню, в столовой подавались: салат «Принцесса на горошине», свекольник со сметаной, плов из филе птицы, сок фруктовый, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный. Готовая продукция реализуется в соответствии с установленными сроками. Объемы порций соответствуют двухнедельному меню. Условия и технология раздачи пищи в пищеблоке соответствует норме.
2. Обучающиеся моют перед едой руки, в наличии имеются раковины для мытья рук и сушилка. В обеденном зале для каждого класса сотрудниками столовой в специальной одежде накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все учащиеся едят сидя. Отведенного времени на прием пищи хватает всем учащимся. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовой. Сервировка столов оставила положительное впечатление. По проведенному среди учащихся опросу еда им нравится, дети довольны.
3. После приема пищи столы вытираются, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая.
4. Организовано бесплатное питание для обучающихся 12-18 лет с ОВЗ.
5. В наличии имеется график питания.
6. В наличии график дежурства учителей.
7. Органолептические показатели продукции (цвет, запах) – соответствуют гигиеническим требованиям.
8. Соблюдаются условия трехстороннего договора в полном объеме.
9. Текущие замечания обучающихся, родителей и членов комиссии своевременно направляются в комбинат школьного питания.

Шонина Г.В. Шонина

Куткужина А.Н. Куткужина

Чукина Н.С. Чукина

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидоз, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
- Все ли дети едят сидя? да/нет
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли времени)? да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
- Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
- Участвуют ли дети в накрывании столов? да/нет
- Лица, накрывающие столы, работают в специальной одежде? да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание через буфет или линию раздачи)? да/нет
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка 10%

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ Предложений нет, всё вкусно.

Дата 14.04.2023г

Евнина
подпись

Евнина Н.С.
расшифровка ФИО родителя