

**ЖУРНАЛ ПОСЕЩЕНИЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ
в школьной столовой МБОУ «Лицей № 102»**

№ п.п.	Дата проведения мероприятия родительского контроля	Ф.И.О. членов комиссии по контролю за организацией питания обучающихся	Краткое содержание проведенного мероприятия
1	05.09.2023	Яковлев Д.П., Плужникова Н.С., Тирских С.А., Капустина И.В., Шумова Г.Н.	Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой
2	19.09.2023	Яковлев Д.П., Плужникова Н.С., Тирских С.А., Капустина И.В., Шумова Г.Н.	Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой
3	03.10.2023	Яковлев Д.П., Плужникова Н.С., Тирских С.А., Капустина И.В., Шумова Г.Н.	Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой
4	08.11.2023	Яковлев Д.П., Плужникова Н.С., Тирских С.А., Капустина И.В., Шумова Г.Н.	Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой
5	20.11.2023	Яковлев Д.П., Плужникова Н.С., Тирских С.А., Капустина И.В., Шумова Г.Н.	Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «Лицей № 102» г. Ростова-на-Дону

05.09.2023г.
Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Лицей № 102»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:
Яковлев Д.П.
Плужникова Н.С.
Тирских С.А.
Капустина И.В.
Шумова Г.Н.- ответственная за организацию бесплатного питания детей из малообеспеченных семей.
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «Лицей № 102»

На момент проверки установлено:

- В кладовой сыпучие продукты: крупы, мука, сахар расфасованы в заводские упаковки;
- В мясном цехе куриное филе, рыба хранятся в холодильнике. Каждый продукт находится в своем отделении. Температура в холодильнике поддерживается +2 - +3° С;
- Ножи, доски разделочные, ёмкости используются по назначению, промаркированы. Порционные весы работают;
- Овощной цех в удовлетворительном состоянии. В цехе идет производственный процесс;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- Весь инвентарь горячего цеха промаркирован и используется по назначению. Вытяжки, пароконвектомат и конвенционная печь находятся в рабочем состоянии;
- Посудомоечная машина работает. Горячая и холодная вода имеется. Посуда обрабатывается по СанПин(у). Для мытья используется средство «Флореаль»;
- Суточные пробы хранятся в отдельном холодильнике;
- Контрольные порции выставлены на отведенном месте;
- Верхняя одежда хранится в раздевалке – в шкафах для одежды.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

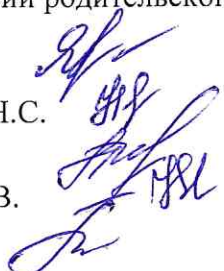
Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н.



Акт № 2
по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «Лицей № 102» г. Ростова-на-Дону

19.09.2023г.
Время: 10.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации питания в МБОУ «Лицей № 102»

Мы, члены комиссии родительского контроля по питанию:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н.- ответственная за организацию бесплатного питания детей из малообеспеченных семей.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой в МБОУ «Лицей № 102»

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс;
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;
- питание обучающихся младших классов разведено по времени в соответствии с новым Сан Пином.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены комиссии родительского контроля:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н.

Акт № 3
по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «Лицей № 102» г. Ростова-на-Дону

03.10.2023г.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н. - ответственная за организацию бесплатного питания детей из малообеспеченных семей.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Лицей № 102»

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам 1 смены предоставляется горячий завтрак, 2 смены горячий обед;
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение;
- висит график посещения столовой учащимися;
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой;
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
- сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов;
- пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
- в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, свежая выпечка, первые и вторые блюда;
- ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется до 5 наименований различной выпечки, соки, салаты овощные, фрукты, что пользуется спросом у учащихся;
- вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МБОУ «Лицей « 102» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н.



Акт № 4

по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «Лицей № 102» г. Ростова-на-Дону

08.11.2023.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н. - ответственная за организацию бесплатного питания детей из малообеспеченных семей.

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «Лицей № 102»

На момент проверки установлено:

- в плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов;
- комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах;
- столовая 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 ее хранения около раздаточной линии;
- 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;
- моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов;
- в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное МУП «Школьное питание», в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
- для мытья рук установлены умывальные раковины;
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь);
- 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;
- с целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд;
- классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: в МБОУ «Лицей № 102» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 11 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н.

Акт № 5

по итогам проведения родительского контроля питания
в МБОУ «Лицей № 102» г. Ростова-на-Дону

20.11.2023.

Время: 12.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МБОУ «Лицей № 102», организация работы столовой.

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н. - ответственная за организацию бесплатного питания детей из малообеспеченных семей.

составили оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в школьной столовой МБОУ «Лицей № 102»

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	да	
	– к раковинам для мытья рук;	да	
	– мылу и антисептикам;	да	
	– средствам для сушки рук	да	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	да	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	да	

Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	да	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	да	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	да	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	да	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	да	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	да	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	да	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	да	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		нет
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	да	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	да	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	да	

Члены комиссии родительского контроля:

Яковлев Д.П.

Плужникова Н.С.

Тирских С.А.

Капустина И.В.

Шумова Г.Н.