

**МКОУ «Комсомольский центр образования»
АКТ проверки организации питания**

Комиссия в составе:

Е. А. Серегинной, заместителя директора по УВР;

Е. А. Горбунова, ответственного за организацию питания;

М.П. Цыганкова заведующей производством столовой;

Е. Н. Ермакова представитель родительской общестственности (1-9 классы) составили настоящий акт о том, что 13.10.2023 года было проведено собрания совета МКОУ «Комсомольский центр образования» в рамках дня открытых дверей. Повестка собрания:

1. О повышении качества питания школьников.

2. О соблюдении здорового образа жизни.

В ходе собрания были освещены такие вопросы как:

- стоимость питания, утвержденная правительством Тульской области
- включение в контракты меню улучшенного качества
- система организации питания школьников ознакомление с нормативными документами и локальными актами.
- представление дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях
- Информация о результатах посещения школьной столовой с целью контроля качества питания
- вопросы предложения замечания школы для обращения.

Отзывы и пожелания:

*Цели более в школе было все очень хорошие идеи, совершенствование
школевой системы их разработать и контролировать, особенно в плане
соответствия умверенности меню, меню, меню и меню.*

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе


Вопросы	да	нет	Вопросы	да	нет
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓		Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работ бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓		Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет,		✓


Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>		пищевые аллергии, фенилкетонурия)?		
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		<input checked="" type="checkbox"/>	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
Имеются ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>		Проводится ли уборка после каждого приема пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>		Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>		Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		<input checked="" type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>		Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		<input checked="" type="checkbox"/>
			Имеются ли сколы на посуде?		<input checked="" type="checkbox"/>


Каким образом происходит накрытие столов?


- а) заранее сотрудниками столовой;
 - б) обучающимися старших классов;
 - в) иное указать.
- Визуально оцените уровень отходов
- а) много;
 - б) среднее количество;
 - в) мало;

13.10.2023.



 Ермакова Е. Н.


 Серегина Е. А.


 Горбунова Е. Л.


 Цыганкова М. П.