

по итогам проведения родительского контроля организации горячего питания
в ОГБОУ «Школа-интернат № 26»

Комиссия в составе:

— Трей Ю.М. – представитель родительской общественности 2 Б класса

составила настоящий акт в том, что 09.12.2024 в 11.00 в присутствии

— Калинина И.В. - дежурный администратор,
— Прокофьевой В.С. – заведующий производством,
— Гайковой Н.И. – старшая медицинская сестра

была проведена проверка организации горячего питания в ОГБОУ «Школа-интернат № 26».

В ходе проверки установлено:

1. В организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов работы школы-интерната.
2. Циклическое меню (типовое меню на 10-14 дней) размещено на сайте ОГБОУ «Школа-интернат № 26».
3. Ежедневное (фактическое) меню размещено в рекреации 1 этажа на стенде «Приятного аппетита».
4. В меню отсутствуют повторы одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или смежные дни.
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты, указанные в приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
6. Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи соответствует режиму работы школы-интерната. Блюда соответствуют утвержденному меню.
7. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
8. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
9. В школе-интернате имеется приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии.
10. От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется.
11. Фактов не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за ноябрь 2024 года не выявлено.
12. Для организации питания детей с аллергией на белок коровьего молока имеется адаптированное меню.
13. После каждого приема пищи проводится ли уборка помещений. График уборки столовой на 2024-2025 учебный год имеется.
14. В помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности отсутствуют.
15. В школе-интернате созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены. Есть свободный доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук.
16. Замечаний по соблюдению детьми правил личной гигиены не выявлено.
17. При сравнении реализуемого меню с утвержденным меню фактов исключения отдельных блюд из меню не выявлено.
18. Фактов выдачи детям остывшей пищи не выявлено.
19. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, перчатки, головной убор).

Вывод: в ОГБОУ «Школа – интернат № 26» организовано предоставление горячего питания для обучающихся с 1 по 11 класс на должном уровне.

Калинина И.В. - дежурный администратор _____

Прокофьева В.С. – заведующий производством _____

Гайкова Н.И. – старшая медицинская сестра _____

Трей Ю.М. – представитель родительской общественности 2 Б класса _____