

**Акт ежемесячного мониторинга родительского контроля  
за организацией горячего питания в МБОУ «Средняя общеобразовательная  
школа № 3 г. Козьмодемьянска им. С.Н.Сивкова»  
за май 2024 учебного года.**

Сроки	Мероприятие	Ответственные	Результаты контроля
<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>			
В соответствии с поступающей информацией	Издание приказов и положений, касающихся вопросов организации питания школьников	Руководитель ОО, ответственный администратор за организацию питания	Все документы имеются в наличии, присутствует актуальная информация на сайте.
1 раз в месяц	Контроль проведения технического обслуживания используемого технологического или холодильного оборудования пищеблока (при необходимости)	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав. производством, медицинский работник, члены комиссии.	Оборудование пищеблока находится в исправном состоянии
По запросу	Доукомплектование пищеблока необходимым уборочным инвентарем и/или потребность в его маркировке (при необходимости,)	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, зав. производством, медицинский работник, члены комиссии.	Инвентарь промаркирован, своевременно заменяются расходные материалы (ветошь, дезрастворы)
1 раз в месяц	Контроль наличия списка обучающихся на предоставление бесплатного горячего питания, для детей льготных категорий (многодетных, ОВЗ)	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии.	Проводится своевременная корректировка по предоставляемым классными руководителями сведениям.
Ежедневно	Контроль предоставления сертификатов соответствия или деклараций о соответствии или их копий, ветеринарных сопроводительных документов на продукцию животного происхождения или свидетельств о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского школьного питания	зав. производством, медицинский работник, члены комиссии	Осуществляется ежедневная работа с системой «Меркурий»
Ежедневно	Контроль и заполнение документации (Журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, Журнала бракеража готовой кулинарной продукции, Журнала	Ответственный администратор за организацию питания, зав. производством, медицинский работник, члены	Заполняется своевременно

	учета температурного режима холодильного оборудования).	комиссии	
Ежедневно	Проверка соблюдения графика работы столовой.	Ответственный администратор за организацию питания, члены комиссии	Проводится ежедневно
Ежедневно	Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на пищевые продукты.	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится ежедневно
Ежедневно	Контроль отбора и хранения суточной пробы в полном объеме согласно ежедневному меню (включая пищевые продукты промышленного производства) в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится ежедневно
1 раз в неделю.	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
Ежедневно	Контроль рациона питания обучающихся. Проверка соответствия предварительного заказа перспективному меню. Фактический рацион питания должен соответствовать действующему перспективному меню.	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Предоставляемый рацион полностью соответствует меню, выставленному в обеденном зале и на сайте.
В конце месяца.	Проверка правильности расчетов калорийности питания в соответствии с СанПиН	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
По мере необходимости.	Оформление претензионных актов в случае обнаружения недостатков в ходе оказания услуг на объекте.	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Не зафиксировано
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения условий и сроков хранения продуктов.	зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
Ежедневно.	Контроль осуществления сбора, хранения и вывоза отходов, образовавшихся в результате оказания услуг по организации питания, в соответствии с требованиями санитарного законодательства	зав.производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
1 раз в неделю.	Контроль соблюдения принципов «щадящего питания». (При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие	зав.производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно

	технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление В пароконвектомате).		
1 раз в неделю.	Контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. (При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»).	зав. производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Ведется журнал, записи вносятся своевременно
1 раз в неделю.	Контроль массы порционных блюд. Масса порционных блюд должна соответствовать массе порции, указанной в примерном меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается к выдаче только после устранения выявленных недостатков.	зав. производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
1 раз в неделю.	Контроль за соблюдением сроков годности, температурно-влажностного режима и условий хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующие санитарно-эпидемиологическим требованиям при хранении, продукции, в том числе скоропортящейся и особо скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.	зав. производством, медицинский работник, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
<b>Методическое обеспечение</b>			
1 раз в месяц.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
В соответствии с получаемой информацией	Принимать участие в совместных совещаниях, семинарах, круглых столах по вопросам организации питания.	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены комиссии	Данный вид деятельности осуществляется в соответствии с получаемой информацией.
В соответствии с получаемой информацией	Рассматривать обращения обучающихся и/или их законных представителей по вопросам качества и/или порядка оказания услуг по организации питания в	Ответственный администратор за организацию питания, медицинский работник, члены	Не зафиксировано

	школе.	комиссии	
<b>План организации работы по улучшению материально-технической базы столовой</b>			
Ежедневно	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений)	зав. производством, медицинский работник, члены комиссии	Проводится своевременно
Понеобходимости	Эстетическое оформление зала столовой	Заведующая хозяйством, художник-оформитель, члены комиссии	Проводится по необходимости
Понеобходимости	Замена устаревшего оборудования	Руководитель ОО, заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится по необходимости
1 раз в месяц.	Осуществлять проверку сохранности, санитарно-технического состояния помещения и оборудования пищеблока, а также его использования по назначению, контроль за рациональным расходованием ресурсов (электроэнергии, во до- и тепло-снабжения).	Заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
Понеобходимости.	Контроль за своевременной организацией на пищеблоке дезинсекционных и дератизационных работ (профилактические и истребительные), дезинфекционные мероприятия.	Заведующая хозяйством, члены комиссии	Проводится своевременно
еженедельно	Контроль соответствия пищевых отходов установленным нормам.	зав. производством, медицинский работник, члены комиссии	Объем несъедаемых блюд составляет (в% соотношении): 1. Ученики начальной школы (1 - 4 классы): - завтрак - менее 15 %; - обед - менее 15 %. 2. Ученики основной и старшей школы (5 - 11 классы): - завтрак - менее 5%; - обед - менее 5%.

Проверка показала: все установленные требования по организации и качеству питания выполняются. Грубых нарушений не выявлено. Документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно. В обеденном зале чисто, мебель и пол обрабатываются дезинфицирующими средствами. Работники столовой имеют чистый, опрятный вид, работают в чепцах, масках и перчатках. Осуществляется строгий контроль за соблюдением графика посещения столовой, социального дистанцирования во время пребывания в обеденном зале.

Рекомендации:

1. Продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся 1-4 классов.
2. Результаты проверки размещать на официальном сайте школы.
3. Привлекать родительскую общественность к оказанию помощи классным руководителям по информированию детских коллективов о пользе здорового питания.

Председатель комиссии

Члены комиссии

Красникова Г.В.

Ялова С.Л.

Михайлова Е.С.

Романова Е.О.

