

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гусевская средняя общеобразовательная школа

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания для
обучающихся школы
комиссией родительского контроля

от 22.01.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Земляковой М.А.,
Мацневой О.Ю., Соломадиной И.Ю. провели проверку по организации питания в
школьной столовой для обучающихся.

Цель проверки:

- соответствие блюд утвержденному меню;
- соответствие порций весовой норме;
- соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся;
- удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

В результате проверки установлено:

Примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствует всем требованиям. Пища детям подается теплая. Порции соответствуют по весовой норме. Блюда приготовлены качественно, в соответствии с технологическими картами. Внешний вид, цвет и запах соответствуют нормам, вызывают аппетит. По опросам учащихся, дети удовлетворены питанием. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, халаты, фартуки).

При входе в столовую все дети моют и обрабатывают руки дез. средством. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены родительского контроля:


Землякова М.А.



Мацнева О.Ю.



Соломадина И.Ю.



Оценочный лист
 проверки организации питания в МОУ «Гусевская СОШ»

Дата проведения проверки: 22 января 2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Землякова М.А.

Мацнева О.Ю.

Соломадина И.Ю.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья	

	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	н
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	н
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	н
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	н/н
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены*	
	А) да	
	Б) нет	н
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	н/н
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	н/н
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	н/н