

Акт № 1 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «27» ОКТ. 2022 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Кольцова М.П. - директор школы.

Члены комиссии: Кольцова М.П. - директор, Тавилова Т.С. -
ответственный за питание, Власова А.П. - социаль-
ный педагог, Малова Н.Е. - родительница 1, а кл.

Цель проверки: качество организации питания
в школе, соблюдение норм СанПинов.

Результаты проверки: В результате проверки была
осмотрена столовая, хозблок, посуда
все соответствует нормативам.

Все инвентаризации есть на стендах.

В помещении очень чисто, светло,
есть вода. Еда соответствует нормативам.
Многие дети всегда с удовольствием
поидают, что дети едят очень довольны.

Вывод/рекомендации: Т.к. все соответствует
нормам и дети довольны, проблем
не выявлено, поставщик работает
для детей

Председатель комиссии: Кольцова М.П.

Члены комиссии: Тавилова Т.С.

Власова А.П.

Малова Н.Е.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ «Сам-90»
 Руководитель организации: Кольцова М.П.
 Организатор (поставщик) питания: ООО «Сервис. Кофешина» Школьное питание»
 Дата заполнения: 27.10.22
 Участники проведения мониторинга: Кольцова М.П., Гаврилова Т.С., Власова А.Р., Мацова Н.Е., Макарова М.

№	Показатель качества/вопросы	Да	Нет
1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.			
1	Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук?	+	
2	Имеется мыло, условия для сушки рук?	+	
3	Имеются средства для дезинфекции рук?	+	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями?	+	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.			
1	Состояние обеденной мебели (<u>без видимых повреждений</u>).		
2	Состояние обеденной посуды (<u>без сколов, трещин</u>).		
3	На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (<u>осуществляется прокаливание</u>).		
4	Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание.	+	
5	Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции.	+	
6	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены.	+	
7	Обеденные столы чистые?	+	
8	Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются.	+	
3. Режим работы столовой.			
1	Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)?	+	
2	Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале.	+	
3	Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором.	+	
4. Соблюдение требований по организации питания детей.			
1	Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы?	+	
3	В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
6	От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой).	+	
7	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	+	+
8	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия).		+

9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. +
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. +
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). +
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). +
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. +

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? +
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.) +
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. +
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. +
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). +
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. +
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. +
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. +
9. Наличие книги предложений и отзывов. +
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. +

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. +
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). +
3. Соответствие веса порций циклическому меню. +
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? +
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? +
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. +
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. +
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. +

Дополнительные замечания:

нет

Предложения:

нет

Подписи

участников мониторинга:

[Handwritten signatures]