

Акт № 2 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 14 » 11 2022 г.

Место проведения:
МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: _____ человек.

Председатель комиссии: Кольцова М.П. директор

Члены комиссии: Павлова Т.С., ответственный за питание
Ришимова Е.А., представитель родительской
общественности.

Цель проверки: организация горячего питания
в школе, качество организации питания

Результаты проверки: Была сегодня на дегустации завтрака
в школе. Попробовала плов с отварной курицей, чай с
лимоном, хлеб. На мой взгляд, всё вкусно и достойно.
Порции для детей достаточные. Контрольные блюда
соответствуют меню, представленному в мое разделе.
Столовая имеет хорошую оснащенность и санитарное
состояние. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические
требования при работе в столовой. Персонал приветливый.

Вывод/рекомендации: Защиты к организации питания
детей нет.

Председатель комиссии: _____

Члены комиссии: _____

_____ / Кольцова М.П.

_____ / Павлова Т.С.

_____ / Ришимова Е.А.

Спасибо поварам за работу, а администрации школы,
это есть такая возможность увидеть
питание детей в школе.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МБОУ «СОШ № 90»
Руководитель организации: Кашыцова М.Т.
Организатор (поставщик) питания: ОО «Комбинат школьного питания»
Дата заполнения: 17.11.2022 г.
Участники проведения мониторинга: Кашыцова М.Т. - директор
Тавилова Т.С. - ответственный за питание
Пашникова Е.А. - представитель родительской общественности
Да Нет

№ Показатель качества/вопросы

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 (без видимых повреждений). +
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). +
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). +
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 нет 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? нет
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
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? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). да

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

5. Культура обслуживания, соблюдение санитарного режима.

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

6. Оценка готовых блюд.

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

Дополнительные

замечания: Замечаний к организации питания детей нет.

Предложения:

Подпись

участников мониторинга: Анто Релиева Е.А.