

Акт № 4 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «20» 12 2024 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Поступная Н.Н.

Члены комиссии: Поступная Н.Н., Ежикова С.В. -
ответственный за питание, Маморова Н.Е. -
представитель род. комитета.

Цель проверки: качество организации
горячего питания.

Результаты проверки: В составе комиссии по
контролю питания, я посетила
школьную столовую в МАОУ СОШ №90.
Посмотрела, что дети едят хорошо.
Санитарные нормы соблюдаются.
Забеспокоило дежурство учителей во время
завтраков и обедов. Получившая разную
пробку пищу и была довольна качеством
питания.

Вывод/рекомендации: Все замечательно, замечаний
для организации нет.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Н.Н. Поступная</u>		<u>Поступная Н.Н.</u>
<u>С.В. Ежикова</u>		<u>Ежикова С.В.</u>
<u>Н.Е. Маморова</u>		<u>Маморова Н.Е.</u>

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ СОШ №90
Руководитель организации: Поступная Н.Н.
Организатор (поставщик) питания: ООО "Варятовский каб. Школьник"
Дата заполнения: но. 12. 2024 г.
Участники проведения мониторинга: Поступная Н.Н., Ежикова С.В. - ответственный за питание, Мамлова И.Е. - представитель род. комитета

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями?

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. да
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

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). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
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). да
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 фактического *нет* меню с утвержденным цикличным меню.
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, ветсвидетельств). *да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

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 дезрук. *да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезсредств, 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, солонок. *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). *да*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
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: *отсутствуют.*

Предложения: *отсутствуют.*

Подписи

участников мониторинга:

Поступная Н.Н. -
Гришко С.В. -
Маслова Н.Е. - мамочка

Акт № 4 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «20» 12 2024 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Поступная Н.Н.

Члены комиссии: Поступная Н.Н., Ежикова С.В. -
ответственный за питание, Маморова Н.Е. -
представитель род. комитета.

Цель проверки: качество организации
горячего питания.

Результаты проверки: В составе комиссии по
контролю питания, я посетил
школьную столовую в МАОУ СОШ №90.
Посмотрела, что дети едят хорошо.
Санитарные нормы соблюдаются.
Будется дежурство учителей во время
завтраков и обедов. Покупалась разную
продукцию и была довольна качеством
питания.

Вывод/рекомендации: Все замечательно, замечаний
для организации нет.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Поступная Н.Н.</u>		<u>Поступная Н.Н.</u>
<u>Ежикова С.В.</u>		<u>Ежикова С.В.</u>
<u>Маморова Н.Е.</u>		<u>Маморова Н.Е.</u>