

Акт № 6 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 10 » 02 2025 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Косупникова Н.Н. директор

Члены комиссии: Богданов С.В. ответственный за
питание, Морозкина В.В. Савкина Ю.А. -
представители родительского комитета

Цель проверки: Организованность и качество горяче-
го питания в школьной столовой,
расположенной в МАОУ «СОШ № 90»

Результаты проверки: Комиссия в выше перечисленном
составе провела оценку пищевого состава,
еем обеспеченности пищевой стоимостью
(хлеб, посуда без сколов, медведь без
повреждений), а также пообщила
блюда из школьного меню - температура
приема пищи в порядке, все
вышеуказанное удовлетворительно, выше
качество.

Вывод/рекомендации: высказаний нет

Председатель комиссии: [подпись] / Косупникова Н.Н.

Члены комиссии: [подпись] / Богданов С.В.
[подпись] / Морозкина В.В.
[подпись] / Савкина Ю.А.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: АНОУ "Солн и Ду"
 Руководитель организации: Посетников Н.Н.
 Организатор (поставщик) питания: ООО "Совет. компьютерная. тех-я"
 Дата заполнения: 10.02.2025
 Участники проведения мониторинга: Посетников Н.Н., директор,
Битко В.В., ответственный за питание, Мороз-
нича В.В., Савина Ю.А. представители род-
ительского комитета

№	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 (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 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 цикличным 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 цикличному 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:

замечаний нет

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Гусева И.И.
Богдан С.В.
Сорокин В.В.
Савкина Ю.А.

МР
Мор
Ан

Акт № 6 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 10 » 02 2015 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 4 человек.

Председатель комиссии: Косупников Н.Н. директор

Члены комиссии: Богдан С.В. ответственный за
питание, Морозкина В.В. Савкина Ю.А. -
представители родительского комитета

Цель проверки: организация и качество органи-
зо питания в школьной столовой,
разнообразие в МАОУ, СОШ № 90

Результаты проверки: качество в плане разнообразия,
составе меню оценен удовлетворительно. состав-
лен по рекомендациям санитарной службы
(хлеб, посуда без сколов, металлов без
повреждений), а также пожелания
блюда по школьному меню - температур-
ной режим выдержан, все
выполнено оперативно, вне нарушения
срока качества.

Вывод/рекомендации: замечаний нет

Председатель комиссии: Н.Н. Косупников

Члены комиссии: С.В. Богдан
В.В. Морозкина
Ю.А. Савкина