

Акт № 3 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 19 » 11 2024 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Толкунова Н.Н.

Члены комиссии: Мухомов М.С., Сош. 90 Толкунова Н.Н.

подпись/подпись до подписи Толкунова Н.Н.

председатель родительского комитета Кукревич А.Н.

Цель проверки: оценка качества организации питания.

Результаты проверки: В составе комиссии по контролю за организацией
питания 2 человека: Толкунова Н.Н., Сош. 90 Толкунова Н.Н. за примером
хорошей работы дети едят хорошо. Санитарные нормы соблюдены. Еда
выглядит аппетитно. Родители видят результат во время завтрака и
обеда. Толкунова М.С. видела, что все соответствует нормам,
еда нравится детям и вкусная. За качеством организации питания и
применением посуды нет.

Вывод/рекомендации: Заключений нет.

Председатель комиссии: Толкунова Н.Н.

Члены комиссии: Мухомов М.С.

Кукревич А.Н.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МКОУ СОШ №3
Руководитель организации: Тютунная Н.Н.
Организатор (поставщик) питания: ООО "Варяжский мобилит Школьного питания"
Дата заполнения: 10.11.2024
Участники проведения мониторинга: директор МКОУ СОШ №3 "Тютунная Н.Н."
ответственный за питание Тютунная Н.Н.
представитель род. комитета Кучеравых А.Н.

№ 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 циклическое 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 циклического меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). +
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическое 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: отсутствуют

Предложения:

Подписи

участников мониторинга: Тетюхина Н.Н.

Жукова С.В.

Бурдаков А.Н.

Кузнецов

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

Дата проведения: «19» 11 2024 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 1 человек.

Председатель комиссии: Тоскунова Н.Н.

Члены комиссии: директор МАОУ СОШ № 90 Тоскунова Н.Н.

ответственная за питание Титко С.В.

координатор родительского комитета Купряев А.Н.

Цель проверки: оценка качества организации питания.

Результаты проверки: В состав комиссии по контролю за организацией питания, я вошла специально МАОУ СОШ № 90. Титко С.В. за приемом пищи детей дети едят хорошо. Санитарные нормы соблюдены. Еда была взята аккуратно. Питание ведется регулярно во время завтрака и обеда. Титко С.В. координатор родительского комитета соответствующим образом подается теплое и вкусное. За качеством организации питания и примерами можно видеть все.

Вывод/рекомендации: замечаний нет

Председатель комиссии: Тоскунова Н.Н.

Члены комиссии: Титко С.В.

Купряев А.Н.