

Акт № 5 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «20» 01 2025 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Поспелова Н.Н. директор

Члены комиссии: Богдан С.В. ответственный
за питание, Морозина В.В. председа-
тельница родительского комитета

Цель проверки: проверка качества организации
горячего питания в МАОУ «СОШ № 90»

Результаты проверки: в результате проверки
комиссией было установлено, что
санитарные нормы в столовой
состояли в соответствии, все произ-
веденная продукция качества, дети
едят хорошо во время завтраков
и обедов вернется достигнуто успе-
лит.

Вывод/рекомендации: замечаний по организации
питания нет.

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

Члены комиссии: [подпись] / Богдан С.В.

[подпись] / Морозина В.В.

[подпись] /

[подпись] /

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МАОУ "СОШ № 90"
 Руководитель организации: Поступисова Н.Н.
 Организатор (поставщик) питания: ООО "Саратовская Кабинетная"
 Дата заполнения: 20.01.2025 Школьного питания
 Участники проведения мониторинга: Поступисова Н.Н. директор
Богданов С.В. ответственный за питание
Морозов В.В. предст. от род. 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 дезинфектантов, 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). | + |

да нет

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:

замечаний нет

Предложения:

Подписи

участников мониторинга:

Босунтман Н.Н.

Волго С.В.

Аверина В.В.

Акт № 5 комиссии по контролю организации
питания обучающихся МАОУ «СОШ № 90»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «20» 01 2025 г.

Место проведения:

МАОУ «СОШ № 90»

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Косарукман Н.Н. директор

Члены комиссии: Богдан С.В. ответственный
за питание, Морозкина В.В. председа-
тельница родительского комитета

Цель проверки: проверка качества организации
горячего питания в МАОУ «СОШ № 90»

Результаты проверки: в результате проверки
прошесессей было установлено, что
санитарные нормы в столовой
состояли в соответствии, все произ-
веденная продукция имеет
срок годности во время завтраков
и обедов ведется ежедневная убор-
ка.

Вывод/рекомендации: замечаний по организации
питания нет.

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

Члены комиссии: [подпись] / Богдан С.В.

[подпись] / Морозкина В.В.

[подпись] /

[подпись] /