

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 г.СВИРСК»
665420, Россия, Иркутская область,
г. Свирск, ул. Олега Кошевого -17
тел. (8-39573) 2 - 10 - 96
Эл. Адрес: school3sv@yandex.ru

Акт № 7
комиссии по контролю организации
горячего питания обучающихся МОУ «СОШ №3 г. Свирск»
(реализация мероприятий родительского контроля
по организации горячего питания)

Дата проведения: « 17 » апреля 2025 год.
Место проведения: МОУ «СОШ №3
г. Свирск»

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Шаманова В.А. (соц. педагог)

Члены комиссии: Душина А.Ф. (зав. столовой)
Зарубина Н.В., Печерская Н.А. (представители
родительской общественности).

Цель проверки: проверить соответствие реализуемых
блюд с утвержденным меню, соблюдение графика
питания, санитарных норм в столовой всеми
участниками образовательного процесса.

Результаты проверки: Общая картина питания
хорошая. Блюда соответствуют
меню. В столовой при работе
работниками соблюдаются гигиени-
ческие требования. При входе в
столовую учащиеся обрабатывают
руки дез. средствами.

Вывод/рекомендации:

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

<u>Зр</u>	/	<u>Зарубина Н.В.</u>
<u>ПФ</u>	/	<u>Печерская Н.А.</u>
<u>ВШ</u>	/	<u>Шаманова В.А.</u>
<u>ДШ</u>	/	<u>Душина А.Ф.</u>
<u>ДШ</u>	/	<u>Душина А.Ф.</u>

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.04.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Бегерова И.И. А.И.

Вопрос

Да/нет

- 1 Имеется ли в организации меню?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
☒ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
☒ А) да
Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
☒ А) да
Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
☒ А) да
Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
☒ А) нет
Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
☒ Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
☒ А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
☒ А) да
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
☒ А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

✓ А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

✓ А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

✓ А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

✓ А) нет

Б) да

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.04.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: (ФИО) Калиникова А.М. Кал

Да/нет

Вопрос

- 1 Имеется ли в организации меню?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
☒ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
☒ А) да
Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
☒ А) да
Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
☒ А) да
Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
☒ А) нет
Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
А) да
☒ Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
☒ А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
☒ А) да
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
☒ А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

☒ А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☒ А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

☒ А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

☒ А) нет

Б) да

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.04.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку: (ФИО) Журилин Н.В.

Вопрос

Да/нет

- 1 Имеется ли в организации меню?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
Б) да, но без учета возрастных групп
В) нет
- 2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
☒ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да, по всем дням
Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
☒ А) да
Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
☒ А) да
Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
☒ А) да
Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
☒ А) нет
Б) да
- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
☒ А) да
☒ Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
☒ А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
☒ А) да
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
☒ А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

✓ А) да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

✓ А) нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

✓ А) нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

✓ А) нет

Б) да

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.