

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

Дата проведения: « 18 » 12 2024 год.

Место проведения: МОУ „СОШ №3
г. Свирск “

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Шаманова В.И. (соз. педагог)

Члены комиссии: Душина А.Р. (зав. столовой)

Зарубина Н.В., Печерская Н.А., Калмыкова А.М.
(представители родительского сообщества).

Цель проверки: провести проверку соответствия реали-
зуемых блюд утвержденному меню, соблюдение
санитарных норм в столовой и графика ме-
тания.

Результаты проверки: блюда соответствуют утвержденному
меню, в столовой учтены все, обнаруженные детьми
нарушения соответствуют всем требованиям
при работе в столовой.

Вывод/рекомендации:

Председатель комиссии: В.И. / Шаманова В.И.

Члены комиссии: Н.В. / Калмыкова А.М.

Н.А. / Печерская Н.А.

Н.В. / Зарубина Н.В.

А.Р. / Душина А.Р.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.12.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку: (ФИО) Варубинская 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.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.12.2024г.

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

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: 18.12.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку: (ФИО) Тегерская Н.А. Эл.

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.