

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 № 5

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

Дата проведения: « 14 » 02 2025 год.

Место проведения: МОУ «СОШ №3
г. Свирск »

Комиссия в составе: 5 человек.

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

Члены комиссии: Друнина А.Р. (зав. столовой)
Зарубина Н.В., Течерская Н.А., Колмыкова А.М.
(представители родит. общественности).

Цель проверки: провести проверку соответствия ре-
ализуемых блюд утвержденному меню, соблюдение
графика питания и санитарных норм в столовой
работниками школы.

Результаты проверки: блюда соответствуют меню,
угащившие блюда правятся. Обедается.
При работе в столовой работники
соблюдают гигиенические требования.
Дети обрабатывают руки дез. средствами
при входе в столовую.

Вывод/рекомендации: _____

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

Члены комиссии: А.Р. / Течерская Н.А.
Н.В. / Зарубина Н.В.
А.М. / Колмыкова А.М.
А.Р. / Друнина А.Р.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.02.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: (ф.и.о) Заруденя Н.В. *НВ*

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. 02. 2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: (ф.и.о) Колышкова С.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: 14.02.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку: (ф.и.о) Тегерская И.А. *И.А.*

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.