

АКТ
проведения Комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся МОУ «СОШ №7» мероприятий по родительскому контролю
от «07» сентября 2023 г. № 2

Комиссией в составе: Мирзоян И.Б., Рябцева С.Г., Кубинская Е.В., Хашченко Т.Г.

Проведена проверка меню, готовности столовой и пищеблока. Время проверки 9.40.

На момент проверки установлено:

- Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
- В обеденном зале количество посадочных мест соответствует норме.
- Оборудование пищеблока в рабочем состоянии.
- Все сотрудники пищеблока в униформе, защитных масках и одноразовых перчатках.
- Составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.
- Питание учеников разведено по времени в соответствии с требованиями СанПин.


В ходе проверки замечаний не выявлено.

Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Члены Комиссии

Хашченко Т.Г. 

Рябцева С.Г. 

Кубинская Е.В. 

Мирзоян И.Б. 

Директор МОУ «СОШ №7»



Трофимова И.В.

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ №7»

Руководитель организации: Трофимова И.В.

Организатор (поставщик) питания: ООО «Большая перемена»

Дата заполнения: 07 сентября 2023 г.

Участники проведения мониторинга: Рябцева С.Т., Кудинская Е.В.,
Хашченко М.Т., Мирзоян И.Б.

№	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 цикличным 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 цикличному 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:

Лео Рядцева Е. Б.
Евгений Кудряшова Е. В.
Мир Мирзоян Н. Б.