

АКТ
проведения Комиссии по контролю за организацией питания
обучающихся МОУ «СОШ №7» мероприятий по родительскому контролю
от «20» сентября 2024 г. № 2

Комиссией в составе: Рябцева С.Г., Кубинская Е.В., Поспелова Е.Д., Бабаян И.Л.

Проведена проверка меню, готовности столовой и пищеблока. Время проверки 9.50.

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

Рябцева С.Г. 

Кубинская Е.В. 

Поспелова Е.Д. 

Бабаян И.Л. 

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: 20.09.2024

Участники проведения мониторинга: Рябенкова С.С., Буфетникова Е.В.
Москвина Е.В., Бабакин И.И.

№	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 цикличное 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 цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше).	+	
2	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное 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 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: _____

Предложения: _____

Подписи

участников мониторинга: *Ветухова С.С. Вис*

Курбанская Е.В. Ермаков

Сидорова Е.Д. Е.Косарева

Ватаман И.А. Вис