

АКТ № 35

проверка группы родительского контроля качества
питания обучающихся в столовой МКОУ Черчетской СОШ

от « 25 » 01 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Османова М.Э.;

Члены комиссии:

Богданова Л.А.,;

Коновалова О.А.

провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню соответствует согласно утвержденному меню
2. Качество готовой продукции соответствует норме
3. Санитарное состояние зала столовой соответствует СМДПН
4. Организация приема пищи учащимися соответствует утвержденному графику
5. Соблюдение графика работы столовой соблюдается
6. Внешний вид сотрудника столовой соответствует
7. Наличие меню (есть, нет) есть
8. Соответствие меню – дня перспективному меню соответствует
9. Причина несоответствия -
10. _____
11. _____
12. _____

В результате проверки установлено:

В зале столовой чисто, периодически проводится дезинфекция всех поверхностей. На стенде имеется меню. В меню осуществляют повторный бланк для всех дней (10 дней). При участии контрольного взвешивания бланк - отклонения и нарушения не выявлено. Технологическое приготовление бланк соблюдается. Продукция (готовая) соответствует температурной нормам и безопасности. В меню осуществляют записки ценные бланк и продукты.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии Османова Османова М.Э.

Члены комиссии Богданова Богданова Л.А, медицинский работник;

Коновалова Коновалова О.А.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25.01.2024г

Группа родительского контроля, проводившая проверку: Османова М.З.,
Жонова-Лова О.А., Богданова Л.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	

Османова М.Э. Дир.
Коновалова О.А. Дир.
Богданова Л.А. Дир.

Приложение 3
к Порядку проведения родительского контроля
за организацией горячего питания обучающихся

ЧЕК-ЛИСТ

по итогам родительского рейда по вопросу контроля совершенствования школьного питания

Дата проведения « 25, 01 2024 »

№	Показатель	выполняется (+)	не выполняется (-)	примечание
1	Наличие приказа «Об организации школьного питания на 20 23 – 20 24 учебный год», назначение ответственных лиц.	+		
2	Наличие приказа «Об усилении мер контроля за качеством поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья и безопасности на пищеблоке»	+		
3	Наличие Положения о бракеражной комиссии и приказа о назначении комиссии, ведение бракеражного журнала	+		
4	Наличие графика приема пищи с учётом расписания учебных занятий и больших перемен, режима работы школьной столовой, согласованные с представителем организатора школьного питания	+		
5	Наличие Инструкции по технике безопасности и школьной столовой для участников образовательных отношений, стендовой информации о правилах поведения	+		
6	Наличие у зав. производством Программы производственного контроля на пищеблоке.	+		
7	Наличие утверждённого примерного циклического десятидневного меню с обеспечением нормируемых значений основных пищевых веществ, энергетической ценности суточного рациона с учётом кратности предусмотренного питания	+		
8	Наличие меню-требование и его соответствие дню примерного циклического 10-ти дневного меню	+		
9	Ежедневное утверждение меню-требование директором ОУ, заведующим производством	+		
10	Наличие суточных проб	+		
11	Наличие контрольных блюд на линии раздачи	+		
12	Соответствие выхода готового блюда параметрам, указанным в меню	+		
13	Соблюдение требований к температуре подаваемых блюд	+		
14	Наличие ассортимента для свободного выбора	+		
15	Укомплектованность штатного расписания пищеблока школьной столовой квалифицированным персоналом	+		
16	Наличие медицинских книжек у сотрудников пищеблока	+		
17	Соблюдение требований к правилам личной гигиены персонала при работе с пищевыми продуктами. Наличие спецодежды у сотрудников пищеблока (халаты, фартуки, колпаки)	+		

18	Наличие сертификатов соответствия на имеющиеся продукты	+		
19	Наличие товарных ярлыков на всех продуктах, что подтверждает соблюдение сроков годности продуктов питания	+		
20	Своевременность проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий с фиксацией в установленных документах	+		
21	Наличие почтового ящика для обращений по организации школьного питания и качеству приготовленных блюд	+		
22	Состояние посуды и столовых приборов (отсутствие битой посуды, деформированных приборов, чистота посуды)	+		
23	Санитарное состояние обеденного зала	+		
24	Другое			

Подписи членов рейдовой комиссии из числа родительской общественности:

	Ф.И.О.	Подпись
1	Комарова С.А.	<i>Комарова С.А.</i>
2	Османова М.Э.	<i>Османова М.Э.</i>
3	Богданова Л.А.	<i>Богданова Л.А.</i>
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

Ознакомлен:

Директор *Дич*

Оператор питания:

Дата	ФИО проверяющих	Прием пищи (завтрак/обед)	Результаты проверки, основные недостатки и выводы (оценка за качеством осуществления питания)	Подпись	Решение руководителя организации по результатам проверки, отметка о выполнении, устранении недостатков
20.12 2023	Османова М.Э. Богданова Л.А. Коновалова О.А.	обед	Салат из бекмекаганкай капусты с морковью и яблоками Суп с рыбными консервами (сайра) Макарон отварные Компота по-домашнему Соус красной (основной) Чай с лимоном и сахаром Хлеб пшеничный / ржаной	Фамилия Инициалы Подпись	Замечаний нет Директор: [Подпись]