

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
комиссией родительского контроля ГБОУ СОШ с. Выселки

от 21.03.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Степановой В.В, Камалетдиновой Л.Р. в сопровождении ответственной за организацию питания Ибрагимовой Э.С. провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся 1-4 классов.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, согласно утвержденному графику, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой и обучающихся. Организация питания обучающихся 5-11 классов (обед).

В результате проверки установлено: реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах, отходов незначительное количество.

Представители контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд – обед нравится детям, пища теплая. Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. При посещении столовой обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.

Ответственная за питание _____  Э.С.Ибрагимова

_____  Степанова В.В.

_____  Камалетдинова Л.Р.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.03.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Степанова В.В., Кошмантдинова В.Р.

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	

Камаренгинская Л.Р. - Кап
 Степанова В.В. - Ст