

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

от 20.09.2024г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Степановой В.В, Камалетдиновой Л.Р., Ермоловой Е.С. в сопровождении ответственной за организацию питания Дубылкиной О.В.. 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 1-4 классов (завтрак).

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 – завтрак 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 _____ *Дубылкина* . _____ О.В.Дубылкина

_____ *Степанова* _____ Степанова В.В.

_____ *Камалетдинова* _____ Камалетдинова Л.Р.

_____ *Ермолова* _____ Ермолова Е.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.09.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Степанова В.В., Кашаева Д.Т., Ермакова С.С.

	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	

БЖ / Бриллианов В.И. Сервис /

Кач / Кашаевская Анна Рашидовна /

СЖ / Степанова В.В.