

Акт №

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся.

от 8.12.21 года

Комиссия в составе:

Грушина О.В.
Близинок О.В.
Трофимова Л.В.

Составили настоящий акт в том, что 8.12.21 (дата)

в 11:30 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует норме
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	соответствует
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Организационно-хозяйственная деятельность соответствует требованиям СанПиН 188/010-01 в меню, рецептурах, рецептурах, Меню введено.

Предложения:

- Предложить родителям проводить
- разные беседы о питании и кра-
- сивности питания.

С актом ознакомлен (а):

повар Зал. Замосина Т.К.
(должность) (подпись) (ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Грушина О.В. Гри-
Близинок О.В. Гри-
Трофимова Л.В. Гри-

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Чулпанская СОШ»

Протокол
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 08.12.2021 г.

Время проверки: 12-00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе:

1. Бегманова Е.А. - ответственный за организацию питания
2. Грунина О.В. - представитель родительской общественности, 8 класс
3. Трофимова Л.В. - представитель родительской общественности, 4 класс
4. Близнюк О.В. - представитель родительской общественности, 3 класс

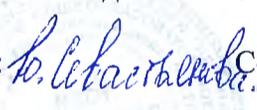
составили настоящий протокол в том, что 8 декабря 2021 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям.
2. Проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом и используют дез. средства.
5. В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-х обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.
6. Все классные руководители сопровождают свои классы.
7. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена:  Севастьянова Ю.Н.

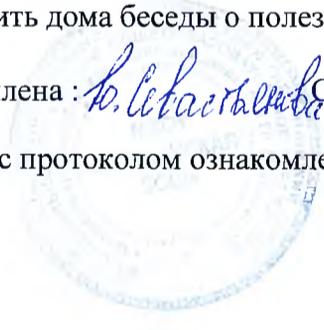
Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Бегманова Е.А. 

Грунина О.В. 

Трофимова Л.В. 

Близнюк О.В. 



МБОУ «Чулпанская СОШ»
оценочный лист

Дата проведения проверки: 8.12.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Трушкина О.В., Билкина О.В., Тарасова А.В.

	Вопрос	Да / Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	нет
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
4.	В меню отсутствует повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	нет
	Б) нет	нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
13.	Обнаруживались ли в помещениях приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	нет
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	нет