

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3 г. СВИРСК»
665420, Россия, Иркутская область,
г. Свирск, ул. Олега Кошевого -17
тел. (8-39573) 2 - 10 - 96
Эл. Адрес: school3sv@yandex.ru

Акт № 2
комиссии по контролю организации
горячего питания обучающихся МОУ «СОШ №3 г. Свирск»
(реализация мероприятий родительского контроля
по организации горячего питания)

Дата проведения: «18» 11 2021 год.
Место проведения: МОУ «СОШ №3»
столовая

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Шаманова И.

Члены комиссии: Мамедов Н.В., Зарубина Н.В.
Тегерная Н.А.

Цель проверки: Провести проверку соответствия
реализуемых блюд в соответствии с
требованиями меню, соблюдение гигиены
питания, оформления столовой, соблюдение
санитарии, мытье посуды, соблюдение
режима работы персонала в столовой,
информирование обучающихся о меню
на сайте.

Результаты проверки: Ведение меню соответствует
меню, мытье посуды, соблюдение
санитарии, оформление столовой, соблюдение
режима работы персонала в столовой,
информирование обучающихся о меню
на сайте.

Вывод/рекомендации: В помещении столовой соблюдаются
требования реализации блюд согласно меню,
состояние общей посуды, посуда в норме,
участок все в норме

Председатель комиссии:

Члены комиссии: Мамедов Н.В.
Зарубина Н.В.
Тегерная Н.А.

И. Шаманова
Н.В. Зарубина
Н.А. Тегерная

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.11.2021. *М.С.С.*

Инициативная группа, проводившая проверку:

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?

☒ да

Б) нет

15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☒ нет

Б) да

16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

☒ нет

Б) да

17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

☒ нет

Б) да

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

18 ноября 2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Гечеркава Н.Н.

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

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18 ноября 2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Зарубина Н В

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

Кроме этого, оценка проводится по следующим параметрам:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала;
- состояние обеденной мебели, столовой посуды и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие сертификатов качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.