

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 № 4
комиссии по контролю организации
горячего питания обучающихся МОУ «СОШ №3 г. Свирск»
(реализация мероприятий родительского контроля
по организации горячего питания)

Дата проведения: «17» 01 2022 год.
Место проведения: МОУ СОШ №3
столовая

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Шаманова М.

Члены комиссии: Малышева Н.В., Зарубина Н.В.,
Пегерская Н.А.

Душина А.Р.

Цель проверки: Провести проверку соответствия
реализуемых блюд в соответствии с утвержденным
меню, соблюдение графика питания, оформления
столовой, соблюдение санитарных норм.

Результаты проверки: Визуальное составление соответствует
вчет нормам, обслуживающий персонал
в форме, информирование об организации
питания на стенде. Визуальное меню
соответствует меню, питание по
графику.

Вывод/рекомендации: В столовой соблюдается
соответствие реализуемых блюд согласно
меню, соблюдение графика питания,
соблюдение санитарных норм.

Председатель комиссии: Виз | Шаманова М.

Члены комиссии: Пегерская Н.А. | П.П.

Зарубина Н.В. | М.
Душина А.Р. | Виз
Малышева Н.В. | Виз

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.01.21.

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?

☒ 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.

17.01.2022г.



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.01.21.

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?

☒ 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.

17.01.2022г.



☒ 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.

17.01.2022 

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.01.2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Маслова 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.

17.01.2022 г.