

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 № 1

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

Дата проведения: «18» 10 2021 год.

Место проведения: МОУ «СОШ №3»

Комиссия в составе: 5 человек.

Председатель комиссии: Шаманова Ю.

Члены комиссии: Александрова Н. В.

Зарубина Н. В.

Бегерская Н. А. Душина А. Р.

Цель проверки: Провести проверку соответствия
реализуемого блюда в соответствии с утвержденным
меню.

Результаты проверки: проверен ассортимент продукции и
меню. Санитарно-технич. состоят. обеден. зала, наличие
сертификатов кач-ва и безопасности пищевой продукции.
Блюда соответ. меню. Проверены составные обеден.
меню, столовой посуды, санитар. одежды
у сотрудников.

Вывод/рекомендации: продумая о наличии и качестве
горячего питания (т.е.), блюда бывают холодные.

Председатель комиссии: Шаманова Ю.

Члены комиссии: Александрова Н. В.

Зарубина Н. В.

Бегерская Н. А.

Душина А. Р.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

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.

19.10.21 Зарубина Н.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.10.21г.

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.

19.10.2021г.

Т/ф 1 Тегерская №1,

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

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.

19.10.2021.

Машурова Н.В.
Машурова Н.В.