

Акт № 3

по итогам проведения общественного контроля организации и качества питания  
17.11.2022г.

Мы, члены комиссии родительского контроля организации и качества питания:

Кин К.А

Матюшенко Н.Н.

Платонова Т.П.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой по адресу ул. Текстильная 2.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график приема пищи;
- в наличии имеется ежедневное меню, утвержденное директором школы;
- санитарное состояние обеденного зала соответствуют требованиям; столы и стулья чистые, подоконники вытерты.
- все работники столовой в фартуках, масках и перчатках;
- уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи;
- составленное меню и качество приготовленной пищи соответствует нормам и требованиям;
- питание учащихся проходит соответственно графику и утвержденному меню;
- классные руководители следят за организацией горячего питания учащихся в соответствии с графиком приема пищи.

Вывод:

Комиссия признала работу школьной столовой удовлетворительной.  
Претензий и замечаний нет.

Члены комиссии:

Кин К.А

Матюшенко Н.Н.

Платонова Т.П.

Протокол № 3  
родительского контроля за организацией горячего питания

№	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в учреждении меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	б) да, но без учета возрастных групп	✓
	в) нет	
2.	Вывешено ли цикличное (10-ти 12-тидневное) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	
	а) да	✓
	б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей (законных представителей) 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 смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования учреждения?	
	а) да	✓
	б) нет	
7.	Есть ли в учреждении 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) да	
	б) нет	✓
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарной диабет, пищевые аллергии)?	
11.	Производится 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 столовой насекомые, грызуны и их следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	✓
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) да	
	б) нет	✓
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	✓
17.	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	✓

ЧЕК-ЛИСТ  
(Родительский контроль)

МБОУ СШ № 17 (общеобразовательные классы)

Дата заполнения: 17.11.2022 год

Участники проведения мониторинга:

Тяжельникова Татьяна, Тяжельникова  
Татьяна  
Иванова

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

№ п/п		ДА	НЕТ
1	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	✓	
2	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	✓	
3	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
4	Зал приема пищи чистый	✓	
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	✓	
7	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	✓	
8	Основное блюдо горячее	✓	
9	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	✓	
10	Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов	✓	

Дополнения (замечания):

Подпись участников

Иванова  
Тяжельникова  
Тяжельникова