

Акт
Проверки организации питания в школьной столовой комиссией
Родительского контроля
МКОУ СОШ №7

Дата проверки: 17.10.2022г

Время проверки;13.20-13.40

Состав родительского контроля:

1)Гамзатова Эльмира Д.

2)Московкина Зоя М.

3)Раджабова М.Г.(ответственная)

В результате проверки организации в школьной столовой горячего питания комиссией родительского контроля установлено :

- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, перчатки, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню
- Проведено контрольное взвешивание. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – большая половина блюд учащиеся съели.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед. Обращают внимание детей на то, что руки надо мыть перед едой, пользоваться антисептиками, следят за дисциплиной.

Контрольное взвешивание готовой продукции

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход(грамм)
1	Суп с макар на к.б	200	200
2	Помид свежий	60	
3	Плов с курицей	120/90	130/90
4	Хлеб белый пшеничный	60	60
5	Компот из сухофруктов	200	200
6	яблоко	120	115
7			

Выводы и рекомендации:

По итогам родительского контроля принято решение считать работу по организации питания в МКОУ СОШ № 7 положительной.

Родительский контроль с актом проверки ознакомлены:

1) Гамзатова Эльмира Д.

2) Московкина Зоя М

**Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7**

Дата проведения проверки: 14.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Танцатова Эльмира Я

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) 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	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

СПАСИБО ЗА ВАШ ТРУД !!!

**Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7**

Дата проведения проверки: 17.10.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: *Масковская Т.В.М.*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) 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	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	