

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

Дата проверки; 29.11.2024

Время проверки: 9.10-9.35(завтрак)

Состав родительского контроля:

- 1) *Валкилова Р.А (32)*
- 2) *Аткарова Р.М. Ву*
- 3) *Суржабов М.А - отв. по мск.*

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
- Проведено контрольное взвешивание. Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке незначительно отлич от объёмов заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – половину блюд учащиеся съели
-

Контрольное взвешивание готовой продукции

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход(грамм)
1	<i>Омлет натуральный</i>	<i>100</i>	<i>100-125</i>
2	<i>Салат с мясом</i>	<i>200</i>	<i>200</i>
3	<i>Печенье</i>	<i>30</i>	<i>30-35</i>
4	<i>Хлеб ржаной</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
5	<i>Духан с сыром, мясом</i>	<i>50(30/15/5)</i>	<i>50</i>
6			
7			
8			

Выводы и рекомендации:

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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Разнообразить меню детей салатами и фруктами. Продолжать работу по привитию детям норм правильного питания и здорового образа жизни не только в

школе, но и дома

Родительский контроль с актом проверки ознакомлены:

- 1) *Хаммиев И.Р.*
- 2) *Макаров Т.И.*

Оценочный лист
 проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки: 29.11.2024.
 Инициативная группа, проводившая проверку: Якимцова Ю.

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	

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

Дата проведения проверки: 29.11.2024
Инициативная группа, проводившая проверку: Абакарова Р.Р.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	отсутствует
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	Есть
	Б) нет	
8	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Нет
	Б) да	