

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

Дата проверки; 13.11.2024

Время проверки: 13.00—13.30(обед)

Состав родительского контроля:

- 1) Бакаев А.Б. (г. Казань).
- 2) Камалова И.Р. (г. Акт.)
- 3) Ответс. по мес. Рартаева А.Т.

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 – большую половину блюд учащиеся съели
-

Контрольное взвешивание готовой продукции

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход(грамм)
1	Суп с макар. кури. на бульоне.	250	250
2	Курица в соусе томат.	90	80-90
3	Каша пшени. рассып.	150	150
4	Компот из смеси сухофр.	200	190-200
5	Хлеб пшеничн. бел.	30	30
6	Хлеб ржаной сер.	20	20-25
7			
8			

Выводы и рекомендации:



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

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном и здоровом питании, о культуре потребления пищи, а классным руководителям провести классные часы отправления повед в столовой и нормах личной гигиены. Уделять

еще больше внимания чистоте и аккуратности в столовой.

Родительский контроль с актом проверки ознакомлены:

- 1) *Балаева Д.В.* 
- 2) *Калиматов С.Т.* 

Оценочный лист
 проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки: 13 ноября 2014 г.
 Инициативная группа, проводившая проверку: Валеев А.Б.

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: 13 ноября
 Инициативная группа, проводившая проверку: Волматов А.Т.

	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	