

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

Дата проверки: 16.02.2024

Время проверки: 9.10-9.40(завтрак)

Состав родительского контроля:

- 1) *Алимова Латыпова Т.*
- 2) *Ильсаханов Зарема М.Т.*
- 3) *Дуртубова М.Т. - ответс. по питанию*

**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 – большая половина блюд учащиеся съели
- 

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход(грамм)
1	Каша манная молочная сладкая	200	200
2	Чай с молоком сладкий	200	190
3	Бутер с маслом сливочным	30/15	30/15
4	Хлеб серый ржаной	20	25
5	Яйцо курин варен	40(1 шт)	1шт
6	Сыр голландск	20	20
7			
8			

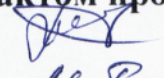

**Выводы и рекомендации:**

По итогам родительского контроля принято решение считать работу по организации питания в МКОУ СОШ № 7 правильно и хорошо организованной. Замечаний по организации горячего питания на момент проверки со стороны родителей нет.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

Предложить родителям проводить дома беседы о правильном и здоровом питании.

Родительский контроль с актом проверки ознакомлены:

- 1) Аминова Л. Т. 
- 2) Ивсаханова З. М.-Р. 



Оценочный лист  
 проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки: *16 февр. 2014*  
 Инициативная группа, проводившая проверку: *Нина Карпова З. М. П.*

	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: 16 февр 2024 г.  
 Инициативная группа, проводившая проверку: Аннада 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	