

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

Дата проверки; 9 декабря 2024 г

Время проверки: 13.10-13.35

Состав родительского контроля:

- 1) *Музета Т.А.*
- 2) *Северина В.А.*
- 3) *Раржабов М.Т. отв. 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 часть блюд съедено.
- 

**Контрольное взвешивание готовой продукции**

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход(грамм)
1	<i>Борщи с картоф. на бульоне</i>	<i>250</i>	<i>250</i>
2	<i>Котлет и куриц. фарш</i>	<i>90</i>	<i>85-90</i>
3	<i>Трещка расст.</i>	<i>150</i>	<i>150</i>
4	<i>Каша и сухарик.</i>	<i>200</i>	<i>190-200</i>
5	<i>Хлеб белый</i>	<i>30</i>	<i>30</i>
6	<i>Хлеб ржаной.</i>	<i>20</i>	<i>20</i>
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) Муастар Т.А. 
- 2) Северина В.А. 



Оценочный лист  
 проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки: 9 декабря 2024 г.  
 Инициативная группа, проводившая проверку: Мухомов Т.А.

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



Оценочный лист  
 проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7

Дата проведения проверки: *9 декабря 2014 г.*  
 Инициативная группа, проводившая проверку: *Северина В.А.*

	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	