

**АКТ № 3**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся**

от 07.11.2022 года

**Комиссия в составе:**

Тантеева Тамара Васильевна  
Воробьева Юлия Васильевна  
Васильева Татьяна Леонидовна

Сосноденко Оксана Николаевна  
составили настоящий акт в том, что в школе раз. контролем  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	блюда вкусные, светлые, аппетитные
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	блюда соответствуют меню
Организация питания:	

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством \_\_\_\_\_

подпись

ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

*Тантеева* *Воробьева*  
*Васильева* *Сосноденко*

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа

Протокол 3

проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 07.11.2024 г.

Время проверки: 10-00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Пантелеева Галина Васильевна- председатель родительского контроля 3 класс
2. Воробьева Юлия Васильевна- представитель родительской общественности, 4 класс
3. Васильева Татьяна Леонидовна- представитель родительской общественности, 1 класс
4. Самоделко Оксана Николаевна- представитель родительской общественности, 4 класс

составили настоящий протокол в том, что 20 сентября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Родительским комитетом было изучено меню на текущий день, которое соответствует цикличному меню.
2. Так же была снята проба готового блюда на вкусовые качества.
3. Члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.
4. Организация питания: классные руководители сопровождают детей в столовую, следят за поведением в зале, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилок, используют дез. средства.
5. В обеденном зале посадочных мест детям хватает.
6. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).
7. Так же родители заинтересовались у детей о вкусовых качествах блюд, довольны ли они приготовленной пищей. Дети довольны приготовленными блюдами. И уходя из столовой благодарят поваров .

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена :

зав. производством Вишнякова Т .

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Пантелеева Галина Васильевна Галина
2. Воробьева Юлия Васильевна Юлия
3. Васильева Татьяна Леонидовна Татьяна
4. Самоделко Оксана Николаевна Оксана

**Оценочный лист**  
 проверки организации питания в МКОУ Усть- Уйская СОШ

Дата проведения проверки: 07.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Васильева Т Л ,Воробьева Ю В, Пантелеева Г В,  
 Самоделко О Н

1	Вопрос	Да/нет
	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) 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	
	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	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да	
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да	нет
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет	нет

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	