

Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 13.03.2025г.

Комиссия в составе Вашинская Т.А. Самоделко О.Н.
Лашинская Г.В., Воробьева Ю.В.

Объект контроля: отомовский (школа, садик)

Результаты контроля: Система витаминизации
Товар, приобретен с обеспечением, нес
определенной, срок назначения,
недопустимо-продолжительна.
Меню соответствует требованиям
университетскому. Пробит витаминизация
в зимнем и летнем в режиме не,
поэтому контроль не имеет значения,
сверовые карты не корректны, книга
объем не соответствует.
норма выдачи соответствует.

(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:

Пантелеева Галина Васильевна Галина

Воробьева Юлия Васильевна Юлия

Васильева Татьяна Леонидовна Татьяна

Самоделко Оксана Николаевна Оксана

«Акт проверки школьной столовой
комиссией по контролю организации питания обучающихся»

АКТ № 9

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 13.03.2025 года

Комиссия в составе:

- 1) Таммишев М. А.
- 2) Самодеева О. Ч.
- 3) Вартаев Ю. В.
- 4) Климишев Г. В.

составили настоящий акт в том, что 13.03.25 в школе
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Цель проверки Систематическое соответствие меню
анализом, наличием меню, в меру количества пищи

Результат проверки Все соблюдено, количество

Температура подачи блюд 70° соответствует норме.

Весовое соответствие блюд готовые блюда из мяса

Вкусовые качества готового блюда вареное мясо соответствует криот. блюдам.

Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню соответствует.

Организация питания:

Школьная столовая соответствует требованиям,
представленным нормативно-правовыми актами.

Оформление школьной столовой - удовлетворительное.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Все учтено
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Иван

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Васильев
Алексей

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа

Протокол 9
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
школы
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 13 марта 2025 г.

Цель проверки:

- 1 Оценка приготовления пищи.
- 2 Контроль за полнотой вложения продуктов.
- 3 Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- 4 Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.

Родительский контроль в составе:

1. Васильева Т Л.-председатель комиссии;
- 2 Самоделко О Н.- родитель- учитель
- 3 Воробьева Ю В –родитель
- 4 Пантелеева Г В -родитель

По результатам проведенной проверки комиссией выявлено:

- 1 Что приготовленные блюда приготовлены в соответствии с нормами.
- 2 При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
- 3 После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
- 4 Помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.
- 5 Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.
- 6 Комиссия провела оценку всех блюд на вкус.
- 7 Проверили внешний вид работников пищеблока.
- 8 Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования, журнал здоровья персонала школьной столовой, журнал витаминизации блюд.
- 9 Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2, блюд.

Члены комиссии родительского контроля:

Васильева Т Л
Самоделко О Н
Воробьева Ю В
Пантелеева Г В



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

Дата проведения проверки: 13.03.2025

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

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	нет
	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	да
	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	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	
	Б) нет	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	да
	Б) нет	
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	нет
	Б) да	