

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

Дата проверки: 13.03.2023 г

Время проверки: 9.00-9.30

Состав родительского контроля:

- 1) Попова Наталья Е.
- 2) Мусаева Патима М.
- 3) Раджабова М.Г. (ответственная)

В результате проверки организации в школьной столовой горячего питания комиссией родительского контроля установлено :

- Нарушений на пищеблоке не выявлено (выявлено).
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, перчатки, спец. одежда) соблюдается (не соблюдается)
- Нарушений в зале столовой не выявлено (выявлено)
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует (не соответствует) норме
- Проведено контрольное взвешивание. Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют (не соответствуют) объемам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается (не соблюдается)
- Качество питания – большая половина блюд учащиеся съели (не съели)
-


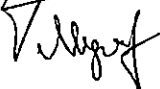
Контрольное взвешивание готовой продукции

№	Наименование блюда	Выход по меню (грамм)	Фактический выход (грамм)
1	Котлета из говядины	90	90
2	Каша гречневая рассыпчатая	150	150
3	Чай с сахаром	200	200
4	Хлеб пшеничный белый	30	30
5	Хлеб ржаной	20	30
6	мандарины	146	150
7			

Выводы и рекомендации:

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

Родительский контроль с актом проверки ознакомлены:

- 1) Попова Н.Е. 
- 2) Мусаева П.М. 

**Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ СОШ № 7**

Дата проведения проверки: *13 марта (завтрак)*
Инициативная группа, проводившая проверку: *Людмила Петровна Е.*

	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 марта (вторник)
 Инициативная группа, проводившая проверку: Мусаев Латифа М.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) 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	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	Да
	Б) нет	
9	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
10	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	Да
	Б) нет	
11	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
12	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Нет
	Б) да	
13	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	Нет
	Б) да	