

Акт №5

комиссии родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся
МОУ «Трепольская СОШ»

21.02.2024г.

Время: 10.20

Мы, члены комиссии общественного контроля по питанию:
Волкова Е.В., Иванова С.Я. составили настоящий акт в том, что была проведена
проверка в школьной столовой МОУ «Трепольская СОШ».

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приема пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- сотрудник пищеблока в униформе, защитной маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность;
- составленное меню и качество приготовления пищи в соответствии с требованиями.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд членами комиссии.
При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки,
качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности
детей.

В обеденном зале посадочных мест детям хватает.

Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные
принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

Вывод: в МОУ «Трепольская СОШ» организация горячего питания на момент
проверки отвечала требованиям СанПин 2.4.5.2409-08

Подписи членов комиссии:

 Волкова Е.В.

 Иванова С.Я.

С актом ознакомлена: директор  Е.М.Мелешкина

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 2 февраля 2024г.

Комиссия, проводившая проверку: Валеева Елена В. Кармишова
Иванова Светлана Александровна

№	вопрос	да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации; Б) нет.	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да; Б) нет.	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да; Б) нет.	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓
	А) да; Б) нет.	
5	Если в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да; Б) нет.	
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да; Б) нет.	
7	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (на период не менее месяца)?	✓
	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	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) да; Б) нет.	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да; Б) нет.	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да; Б) нет.	
13	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) да; Б) нет.	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) да; Б) нет.	