

Акт №4

комиссии родительского контроля
за организацией и качеством питания обучающихся

МОУ «Трепольская СОШ»

Время: 10.20

16.01.2024г.

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:

- блюда соответствуют утвержденному меню, по опросам учащихся, обед нравится детям;
- проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций, при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки;
- члены комиссии родительского контроля отметили, что порции соответствуют меню и возрастной потребности детей;
- 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;

Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки.

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:

Волк Волкова Е.В.

Иванова Иванова С.Я.

С актом ознакомлена: директор Мелешкина Е.М. Мелешкина



Оценочный лист

Дата проведения проверки: 16.01.2024г.

Комиссия, проводившая проверку: Великова Е.В.
Иванова С.И.

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