

Чек – лист
проверки комиссией по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в
МКОУ Бирюльская СОШ

Дата и время проведения проверки: 04.09, 2024 г.

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Нечаева Любовь Викторовна

Ступина Валентина Михайловна

Горбунова Людмила Васильевна

п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	✓	
2	Есть формы заявлений о получении питания	✓	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	– 7–11 лет	✓	
	– 11–17 лет	✓	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	✓	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	✓	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	✓	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	

11	Имеется табель учета получения питания обучающимися	✓	
12	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	✓	
14	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	✓	

Член(ы) комиссии:

Несед / Нечаева Л.В.

В / Степанова В.М.

Светлана / Степанова Л.В.

_____ / _____

_____ / _____

Акт №1
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ Бирюльская СОШ.

18.09.2024.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля выявление нарушений при организации
питания в МКОУ «МКОУ Бирюльская СОШ».

Член комиссии родительского контроля по питанию:

Нечаева Л.В.

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ Бирюльская СОШ.

На момент проверки установлено:

- в наличии имеется график (питания) приёма пищи;
- в наличии график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных 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;
- организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 класс; 5-11 классов.
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников и старших школьников.
- питание учеников младших и старших классов разведено по времени в соответствии с новыми СанПиНами.

Вывод: комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной.

Член комиссии родительского контроля:

Нечаева Н.В.

Акт №2
по итогам проведения родительского контроля питания
МКОУ Бирюльская СОШ.

16.10.2024.

Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам
МКОУ Бирюльская СОШ, организация работы столовой.

Член комиссии родительского контроля по питанию:

Ступина Валентина Михайловна

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ Бирюльская СОШ

На момент проверки установлено:

- горячее питание предоставляется всем обучающимся начальной школы с 1- 4 классы, 5-11 классы
- столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
- состояние столовой мебели находится в удовлетворительном состоянии, число посадочных мест соответствует количеству учащихся, питающихся по графику;
- висит график посещения столовой учащимися,
- за каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой
- потоки разведены по времени в соответствии с новыми СаНиНами,
- сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы.
- Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов.
- Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками.
- В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками, в столовой имелись в наличии соки, салаты, первые и вторые блюда;
- Технология приготовления блюд соблюдается.
- Продукты всегда свежие, согласно требованиям САНПИН.
- Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 градусов), в холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.
- Вес готовой порций соответствует заявленному выходу в меню.

Вывод: в МКОУ Бирюльская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников 1 - 4 классы и 5 – 11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Член комиссии общественного контроля:

Ступина В.М.



Акт №3
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ Бирюльская СОШ.

15.11.2024.
Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ
«Бирюльская СОШ», организация работы столовой.

Член комиссии общественного контроля по питанию:
Сокольникова Анжела Валерьевна
составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой
МКОУ Бирюльская СОШ.

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1-4, 5-11 классов,
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, легкая нескользкая рабочая обувь).
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

Вывод: МКОУ Бирюльская СОШ организовано предоставление горячего питания школьников 1 - 4 классов, 5 - 11 классов. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Член комиссии общественного контроля:

Сокольникова А.В. 15.11.24 СоШ, Сокольникова А.В.

Акт №4
по итогам проведения родительского контроля питания в
МКОУ «Бирюльская СОШ».

Дата: 21.12.2024
Время: 11.00

Цель проведения родительского контроля предоставление горячего питания школьникам в МКОУ «Бирюльская СОШ», организация работы столовой.

Член комиссии родительского контроля по питанию:
Горбунова Людмила Васильевна

составила настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МКОУ «Бирюльская СОШ»

На момент проверки установлено:

- Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы «О создании бракеражной комиссии», «О создании общественного контроля за организацией горячего питания школьников».
- Административно-общественный контроль за организацией питания осуществляется комиссией по контролю за питанием обучающихся, ответственным по питанию от администрации школы.
- На сайте МКОУ «Бирюльская СОШ» размещена следующая информация об организации питания: положение о создании родительской комиссии по организации горячего питания, двухнедельное сезонное меню.
- Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии котлет жареных.
- При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи двух сушилок для рук.
- В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает.
- Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- Эстетичность накрытия: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.

Вывод: в МКОУ «Бирюльская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 4 классы, 5-11 классы. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Член комиссии общественного контроля:

Горбунова Л.В.

