

Акт и чек-лист от 07.10.2022г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большеяениковская СОШ»

АКТ № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 07.10.2022 года

Комиссия в составе:
1. Сергеева А.Т., предсе. родительского комитета
2. Владимирова А.А., член родительского комитета
3. Фригорьева А.В., предсе. комиссии родительского контроля

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 10.45
В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|---------------------|
| Температура подачи блюд | <u>соот-т норме</u> |
| Весовое соответствие блюд | <u>соот-т норме</u> |
| Вкусовые качества готового блюда | <u>удовл.</u> |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | <u>соот-т</u> |

Организация питания:
температурный режим блюд, качество еды, наличие порций соот-т норме, составление пищевого рациона; график поставок, наличие документов - акта, таблицы, картотека балансирующее питание (горячее). Оборудование - котел, кот.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
1) _____
2) _____
3) _____

С актом комиссии ознакомлен: _____
работник пищеблока Соловьева А.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
1. А.Т. Сергеева А.Т.
2. В.И. Владимирова А.А.
3. А.В. Фригорьева А.В.

МАОУ «Большеяениковская СОШ»

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

- Соответствие рецептурным бланкам утвержденному меню
- Соответствие технологическим содержаниям технологии для приема пищи, соблюдение санитарной гигиены
- Условие соблюдения правил личной гигиены детей
- Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (печенье) указов или фартуков, головной убор, рабочей обуви
- Наличие протокола лабораторной экспертизы и контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускных готовых блюд
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выбранного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- Объем и вид отходов, отходы после приема пищи
- Проведение опросов об информировании родителей и детей о питании

Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

- Любые пищевые продукты, содержащие без дрожжей, закваски, консерванты
- Мясо, рыба, мясные, рыбные и мясо-рыбные изделия
- Зелень, травы и лекарственные растения, содержащие ядовитые вещества, грибы, овощи на листьях
- Орехи, орехи, мажораны, мацуты и бальзамы с маслом и с твердостью
- Жирные заправки, соусы, майонезы и заправки
- Острые и кислые специи
- Продукты со сроком годности в течение 3-х месяцев, прошедшие термическую обработку
- Мясо, паровая, жареная, тушеная и другие кулинарные изделия
- Острые специи, майонез, майонезные соусы, студия, фарш на сырое
- Консервы консервированные (картофель, морковь и т.д.)
- Дрожжи, сырные, в том числе и мажораны
- Масло, натуральное (сливочное, растительное, сливочное)

ЧЕКЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

| | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимы работы столовой? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выделяется ли бюджет на организацию питания в столовой комиссии за родительский комитет? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Выделяется ли отдельный бюджет питания детям на 10-14 дней (по смете для муниципальных родителей и детей)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводятся ли уборки после каждого приема пищи? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Выделяется ли выделение (бюджетной) меню для обеспечения родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обсуждаются ли в столовой содержание, условия его подачи на мероприятия? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют продукты и напитки для детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к моеванию, полотенца для вытирания)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Соответствует ли меню требованиям гигиены приготовления системы меню разную работу столовой? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выделяется ли выделение в столовой для детей правил личной гигиены? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и ведении работы родительской комиссии? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выделяется ли при составлении бюджета на организацию меню факты посещения или члены родительского комитета? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| От всех ли родителей подготовленные бланды сменены в столовой (в зависимости от соответствующей комиссии)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выделяется ли бюджет на организацию питания в столовой? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Выводы и предложения: Балансирующее меню

Дата: 07.10.2022

Подпись Ф.И.О. проверяющего: А.Т. Сергеева А.Т., председатель родительского комитета

Родитель: Владимирова А.А. / Владимирова А.А. / Класс: 2

Акт и чек-лист от 12.11.2022г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большениковская СОШ»

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 12.11.2022 года

Комиссия в составе:

1. Фигуревский А.Д., председатель комиссии (учитель/педагог)
2. Давыдова О.В., член комиссии (родитель/психолог)
3. Торощинская Т.Б., член комиссии (родитель/педагог)
4. Алексеев В.Д., член комиссии (родитель)

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

Время проверки: 11:25

В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|---------------|
| Температура подачи блюд | соот-т нормам |
| Весовое соответствие блюд | соот-т нормам |
| Вкусовые качества готового блюда | соот-т |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соот-т |

Организация питания:

меню для всех групп сбалансировано, разнообразно, учитываются вкусовые предпочтения детей, соблюдаются санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи, соблюдены сроки годности продуктов, соблюдены правила хранения продуктов, соблюдены правила личной гигиены работников столовой, соблюдены правила обработки посуды.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) _____

2) _____

3) _____

С актом комиссии ознакомлен: _____

работник пищеблока _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

1. Фигуревский А.Д.
2. Давыдова О.В.
3. Торощинская Т.Б.

Родительский контроль за организацией школьного питания

Следует обратить внимание на:

Продукты, не допускаемые при организации общественного питания в школе

| | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ✓ Соответствие блюд утвержденному меню ✓ Санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды ✓ Условия соблюдения правил личной гигиены детьми ✓ Удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного анкетирования детей с согласия родителей) ✓ Объем пищевых отходов после приема пищи ✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании ✓ Наличие и состояние одежды сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат/фартук, головной убор, обувь) | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления ✓ Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц ✓ Зельцы, кровяные и ливерные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, фаршмак из сельди ✓ Грибы, сало, маргарин, паштеты, блины с мясом и творогом ✓ Продукты и изделия, жареные во фритюре ✓ Окрошки и холодные супы ✓ Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом, ячичли-глазунья ✓ Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы ✓ Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты ✓ Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) ✓ Арахис, карамель, в том числе леденцовая ✓ Квас, натуральный кофе, энергетики, газировка, кумыс |
|---|--|

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

| | Да | | Нет | |
|--|--|-----|--|-----|
| | Да | Нет | Да | Нет |
| Наличие в школе меню для всех возрастных групп и режимов работы образовательной организации | ✓ | | Формирование у детей культуры правильного питания (интерьер обеденного зала, сервировка столов) | ✓ |
| Размещение циклического меню (примерного меню на 10-12 дней) на сайте школы | ✓ | | Соответствие количества приемов пищи, регламентированного циклическим меню, режиму работы школы | ✓ |
| Наличие ежесдневного меню в помещении для приема пищи для ознакомления детей и родителей | ✓ | | Наличие в школе приказа о создании бракеражной комиссии и порядке ее работы | ✓ |
| Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии и т.д.) | | ✓ | Выявление факта выдачи детям оставшей пищи | ✓ |
| Наличие замечаний к соблюдению правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для обработки и сушки рук) | | ✓ | Выявление фактов замены или исключения отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным | ✓ |
| Проведение уборки помещения для приема пищи после каждого приема пищи | ✓ | | Наличие в меню запрещенных блюд и продуктов | ✓ |
| Наличие повторов блюд в меню в смежные дни | | ✓ | Снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд (с записью в соответствующий журнал) | ✓ |
| Контроль объема пищевых отходов после приема пищи (в процентах) | (Масса отходов / (Масса приема пищи * кол-во детей)) * 100 | | | |
| | 10% | | | |

Выводы и предложения: замечания нет

Дата: 12.11.2022

Подпись/Ф.И.О. проверяющего:

Родитель: _____ / Антонова О.В. / Класс: 3 класс

Подпись

ФИО

Фигуревский А.Д.

Давыдова О.В.
Торощинская Т.Б.

Акт и чек-лист от 22.12.2022г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большеяниковская СОШ»

АКТ №4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 22.12.2022 года

Комиссия в составе:

1. Давыдова Д.В., член родительского комитета 4 класса;
2. Тетрахов А.В., родитель ученика 4 класса;
3. Смирновский А.А., председатель комитета родителей обучающихся;
4. Константиновская А.В., чл. р-к-та 4 класса.

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

Время проверки: 12:00 (после 4 урока)

В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|--------------|
| Температура подачи блюд | соот-т норме |
| Весовое соответствие блюд | соот-т норме |
| Вкусовые качества готового блюда | уровня - не |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соот-т |

Организация питания:

- 1) всегда в столовую стоит дежурный, обращая внимание на то, что перед едой нужно мыть руки для гигиены рук и соблюдать гигиену с помощью мыла.
- 2) комиссия посетила столовую-кафедральную кухню и кухню.
- 3) в столовой чистота, уч-ся соблюдали предосторожности при чистке посуды, столов. Мыли руки, без шума.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен: 22.12.2022 работник пищеблока _____

Комиссия в составе с актом ознакомлены: 1) Давыдова Д.В.
2) Тетрахов А.В.
3) Смирновский А.А. Константиновская А.В.

МАОУ «Большеяниковская СОШ» Урманского района Чувашской Республики
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

- Соответствие реализованных блюд утвержденному меню
- Санитарно-технологические содержания помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый закат или фартук, головной убор, рабочая одежда)
- Наличие протокола лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд
- Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

- Любые пищевые продукты домашнего приготовления
- Мясо птицы, свиная туша, рыба и мясо замороженных стейков
- Рыбные, куриные и ветчинные, сырные, колбасные изделия, замороженные стейки, фаршированные сосиски
- Жиры, сало, маргарин, плавленый сыр, сливки и сливочное масло
- Жирные мясные консервы и изделия
- Острые и холодные закуски
- Консервы, маринады, соленья, квашеные овощи и фрукты
- Алкоголь, напитки, в том числе и газированные
- Сахар, натуральный мед, варенье, повидло, джем, мармелад

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

| | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---|--------------------------|-------------------------------------|
| Начесть ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выполняются ли факты контроля за реализацией меню и контролем за реализацией работы бригады работников на школьной кухне? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Выполнено ли ежедневное меню (типовое меню не 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрено ли привлечение родителей к участию в организации питания детей с учетом особенностей здоровья (специальное диетическое питание)? ДА/НЕТ | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Выполнено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводятся ли уборки после каждого приема пищи? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют продукты в оmeнном виде? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обязательность ли в столовой помещений, туалетах или санузлах соблюдение чистоты? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к моему, мыльница, средства для ухода за зубами)? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приема пищи режиму/графиком школьного меню режиму работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выполняются ли мероприятия по соблюдению детьми правил личной гигиены? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации персонал и персонал в порядке работы бригады работников? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выполняются ли при оформлении фактического меню с учетом особенностей меню факты соблюдения или меню отдельных блюд? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается проба (с записью в соответствующем журнале)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Начесть ли факты выдачи детям остывшей пищи? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

Итого проверено обосновано на основании полученных сведений и может являться основанием для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания территориальных органов контроля (надзора)

Важно! Порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся в том числе доступ родителей в столовую школы регламентируется специальным нормативным актом школы.

Выводы и предложения: Заказчик не, нарушенных не выявлено.

Дата: 22.12.2022

Подпись /Ф.И.О. проверяющего: Давыдова Д.В.

Родитель: Тетрахов А.В. Класс: 4

Подпись _____ ФИО _____

Акт и чек-лист от 12.01.2023г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большениковская СОШ»

АКТ № 8

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 12.01.2023 года

Комиссия в составе:

1. Сорокин А.В. директор школы / председатель
2. Сорокин А.В. заместитель директора / член
3. Федорова А.В. учитель / член

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

Время проверки: 10:30

В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|--------------------|
| Температура подачи блюд | соответ. м. нормам |
| Весовое соответствие блюд | соответ. м. |
| Вкусовые качества готового блюда | хорошо |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соответ. м. |

Организация питания:
в столовой имеется меню-издание по порциям, меню, время приема пищи не в соответствии с графиком, отсутствует в меню горячее питание, продукты;

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Заменить меню

1) _____
2) _____
3) _____

С актом комиссии ознакомлен: _____
работник пищеблока Федорова А.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
1. Сорокин А.В.
2. Сорокин А.В.
3. Федорова А.В.

МАОУ «Большениковская СОШ» Урмарского района Чувашской Республики

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

✓ Следует обратить внимание на:

- Соответствие реализованной пищи утвержденному меню
- Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- Условия соблюдения правил личной гигиены детьми
- Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (мытый халат или фартук, головной убор, рабочий обруч)
- Наличие протектора лабораторным исследованиям пищевой продукции и выпускных готовых блюд
- Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- Объем и вид пищевых отходов после приема пищи
- Проведено мероприятие по информированию родителей и детей о здоровом питании

✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

- Любые сладкие продукты (кондитерские изделия, десерты)
- Мясо диких животных, птиц и водоплавающих птиц
- Зерно, крупы и изделия из них, сыры, колбасы, сосиски, стейки, фарши и т.д.
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и фаршированные сосиски с мясом и т.д.
- Жирные заправки, соусы, майонезы и другие продукты и ингредиенты
- Орехи и продукты из орехов
- Мясные на-филетки (в том числе фарши), колбасы с субпродуктами, консервы-заготовки
- Уксус, горчица, перец, горчица и другие вкусовые добавки
- Острые соусы, майонез, карамельные соусы и десерты
- Карамельные мастикарны, изделия (варенье и торты)
- Ароматизаторы, ароматизаторы, ароматизаторы, ароматизаторы
- Кофе, натуральный кофе, ароматизаторы, газировка, алкоголь

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

| | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Начесть ли в организации меню для всех возрастных групп и режим работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты нарушения к реализации меню и соблюдение ли режим работы столовой комиссии в течение недели? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Выявлено ли циклическое меню (повторение меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (аллергия, пищевые аллергии)? ДА/НЕТ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Выявлено ли вменное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют паштеты в основных блюдах и продукты? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обнаружались ли в столовой нарушения санитарно-гигиенических условий работы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированному циклическому меню режиму работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к санузлам, мыльницам, средствам для ухода за кожей)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригады раздачи пищи? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли нарушения в соблюдении детьми правил личной гигиены? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается проба (с записью в соответствующем журнале)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при проведении фактического меню с утвержденным меню фактические нарушения в том числе доступ родителей в столовую школы, доступ к кухне? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Итого проверен обсуждается на общешкольные собрания и могут вестись основания для обращения в адрес администрации школы, ее учредителя и оператора питания государственных органов контроля (надзора) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Начесть ли факты нарушения правил организации питания? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Важно! Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся в том числе доступ родителей в столовую школы, доступ к кухне является нормативным требованием.

Выводы и предложения: Заменить меню

Дата: 12.01.2023

Подпись / Ф.И.О. проверяющего: Сорокин А.В. / Сорокин А.В.

Родитель: Сорокин А.В. / Федорова А.В. Класс: 1

Подпись: Сорокин А.В. / Федорова А.В. ФИО

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большениковская СОШ»

АКТ № 6

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 13.02.2023 года

Комиссия в составе:

1. Сергеев А.Ф., пред. род/комитета
2. Григорьев А.В., родитель 2 кл.
3. Васильев С.М., родитель 4 кл.

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

Время проверки: 10:45

В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|--------------|
| Температура подачи блюд | соот. нормам |
| Весовое соответствие блюд | соот. т |
| Вкусовые качества готового блюда | уд-т |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соот-т |

Организация питания:

меню для разн. групп и режимов работы ии-се;
разн. питат. предпочтений с уч. цен-п/секоо;
практика экологич. дет. сов-се

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1)
- 2)
- 3)

С актом комиссии ознакомлен:

работник пищеблока Долганова И.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

1. Сергеев А.Ф.
2. Григорьев А.В.
3. Васильев С.М.

МАОУ «Большениковская СОШ» Урмарского района Чувашской Республики
РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Следует обратить внимание на:

- ✓ Соответствие реализованного блюда утвержденному меню
- ✓ Санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды
- ✓ Исполнение соблюдения правил личной гигиены детьми
- ✓ Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд бумажный пакет или фартук, головной убор, рабочая обувь
- ✓ Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпущенных готовых блюд
- ✓ Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей)
- ✓ Объем и вид подаваемых отходов после приема пищи
- ✓ Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:

- Любые продукты животного происхождения (мясо, рыба, яйца и т.д.)
- Молоко, сметана, сливки, творог, кефир, йогурт, мороженое, сладкая вата, вафельные трубочки, мороженые десерты
- Масло, маргарин, жир, сало, сливочное масло, другие животные жиры
- Сладости, десерты, выпечка, кондитерские изделия (пирожки, булочки, торты, пирожки, вафельные трубочки)
- Алкоголь, газированные напитки, энергетики
- Кислоты, натуральные соки, компоты, газированные напитки
- Орехи и продукты из орехов

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

| | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|---|-------------------------------------|--------------------------|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты нарушения правил личной гигиены работников кухни (нос, рот, руки)? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Выявлено ли школьное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводятся ли уборки в пищеблоке (приемная)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Выявлено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обнаруживались ли в столовой продукты, запрещенные для употребления (орехи, сладости)? | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют пахлящие блюда и продукты? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены (подтеки, разливы, разливы, разливы)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное школьным меню режиму работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли нарушения соблюдения правил личной гигиены? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и работе родительской комиссии? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сдавании фактического меню с учетом мнения родителей (определенные родители)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленного блюда снимается проба (с записью в соответствующем журнале)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Имеется ли факты подачи детям остывших блюд? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Итого проверка обсуждается на общешкольных собраниях и могут вестись основания для обращения в адрес администрации школы, ее председателя и оператора питания государственных органов контроля (надзора)

Выводы и предложения замечаний нет.

Дата: 11.02.2023г.

Подпись /Ф.И.О. проверяющего Сергеев А.Ф.

Родитель Григорьев А.В. / Васильев С.М. Класс 1

Подпись ФИО Григорьев А.В. 2 класс

Акт и чек-лист от 08.04.2023г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большаяяковская СОШ»

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 08.04.2023 года

Комиссия в составе:
1. Андреева Ольга Владимировна
2. Иванова Ирина Александровна
3. Смирнова Наталья Александровна

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 10:50
В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|-------------|
| Температура подачи блюд | Сог-т норма |
| Весовое соответствие блюд | Сог-т норма |
| Вкусовые качества готового блюда | хорош. |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | Сог-т |

Организация питания:
Самостоятельно формирует финансовый, столовую предоставляет работников столовой, работает над улучшением меню, следит за качеством питания, проверяет качество продуктов, соблюдает нормы, обеспечивает соблюдение санитарно-гигиенических норм.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
1) _____
2) _____
3) _____

С актом комиссии ознакомлен: _____ работник пищеблока

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
1. Андреева О.В.
2. Иванова И.А.

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Скорее всего отсутствует:

- Соответствие размещенного в меню утвержденного меню
- Санитарно-гигиенические требования к помещению для приема пищи, включая соблюдение чистоты, стабильной подачи
- Наличие соблюдения правил личной гигиены детей
- Наличие в столовой и оборудовании, используемых для приготовления пищи: посуды, тары, столовых приборов
- Наличие протравки и дезинфекции посуды, мойки посуды, соблюдение санитарно-гигиенических норм
- Наличие предоставления детям, родителей, родителей-партнеров информации о безопасности питания, с согласия родителей
- Наличие в меню питания утвержденного меню
- Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании

Продукты, которые НЕ допускаются при организации горячего питания в школе:

- Любые продукты, содержащие алкоголь
- Мясо, жирное, жареное, копченое, соевое
- Жирные соусы, майонез, кетчуп, майонезные соусы и соусы
- Жирные десерты, торты, пирожки, сладости, мороженое, вафли и вафли
- Жирные напитки, газированные напитки, сладкие напитки
- Жирные соусы, майонез, кетчуп, майонезные соусы и соусы
- Жирные десерты, торты, пирожки, сладости, мороженое, вафли и вафли
- Жирные напитки, газированные напитки, сладкие напитки
- Жирные соусы, майонез, кетчуп, майонезные соусы и соусы
- Жирные десерты, торты, пирожки, сладости, мороженое, вафли и вафли
- Жирные напитки, газированные напитки, сладкие напитки

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

| | |
|---|--|
| <p><input checked="" type="checkbox"/> Наличие ли в организации меню для всех классов (групп) с разделом работы школы?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Наличие ли в меню питания утвержденного меню на 10-14 дней (на срок для ознакомления родителей и детей)?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Наличие ли в меню питания (фактически) меню для ознакомления родителей и детей?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> В меню есть ли раздел работы школы?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> В меню есть ли раздел работы школы?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Соответствует ли количество приемов пищи рекомендациям специалистов меню питания?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Есть ли в организации раздел и созданы ли материалы работы родительской комиссии?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> От кого ли родители-партнеры имеют специальное разрешение (с согласия и контактной информацией родителей)?</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Выявлены ли факты нарушения и реализации меню и программы по результатам работы родительской комиссии по горячей пище?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Проводятся ли мероприятия по информированию детей и родителей о безопасности питания, с согласия родителей?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Проводятся ли мероприятия по информированию родителей и детей о здоровом питании?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Проводятся ли мероприятия по информированию родителей и детей о здоровом питании?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Проводятся ли мероприятия по информированию родителей и детей о здоровом питании?</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Проводятся ли мероприятия по информированию родителей и детей о здоровом питании?</p> |
|---|--|

Выводы и предложения: Зачислены нет

Дата: 08.04.2023

Подпись /Ф.И.О. проверяющего: Андреева О.В.

Родитель: _____ Класс: 3 класс

Подпись _____ ФИО _____

Акт и чек-лист от 16.05.2023г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в MAOU «Большешанниковская СОШ»

АКТ №
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 16.05.2023 года

Комиссия в составе:
Сергеева А.Т. - председатель родительского комитета
Иванова В.В. - член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.
Время проверки: 12.05
В ходе проверки выявлено:

| Направление проверки | Результат |
|---|---------------------|
| Температура подачи блюд | соответствует норме |
| Весовое соответствие блюд | соответствует норме |
| Вкусовые качества готового блюда | удовлетворительно |
| Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | соответствует |

Организация питания:
Горячие блюда, температура подачи блюд, качество еды, качество посуды соответствует норме, соответствует количеству, не упрощены; документация в порядке, акция «Здоровое питание» активно проводится на выделенном месте, учащиеся принимают участие в организации питания.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:
1) замечаний нет
2)
3)

С актом комиссии ознакомлен: _____ работник пищеблока

Комиссия в составе с актом ознакомлены:
Иванова В.В.
Сергеева А.Т.

MAOU «Большешанниковская СОШ» Урмарского района Чувашской Республики

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

| | |
|--|--|
| <p>✓ Следует обратить внимание на:</p> <ul style="list-style-type: none"> Соответствие реализованного блюда утвержденному меню Санитарно-технологическое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной посуды, столовой посуды Условия соблюдения правил личной гигиены детьми Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (обслуживающий персонал, головной убор, рабочая одежда) Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускных готовых блюд Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам выборочного опроса (анкетирования) детей, с согласия родителей) Объем и вид отходов после приема пищи Проведение мероприятий по информированию родителей и детей о здоровом питании | <p>✗ Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:</p> <ul style="list-style-type: none"> Любые пищевые продукты животного происхождения Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц Рыбные консервы и изделия, сублимированные продукты, замороженные овощи, замороженные фрукты, фрикадельки из фарша Пирожки, салаты, заправки, соусы и соусы с мясом и с творогом Жареные во фритюре продукты и изделия Острые и холодные закуски Масло сливочное и растительное Масло арахисовое и фисташковое в упаковке фасованной, консервированное и рафинированное, несоленое Уксус, горчица, перец, лимонный и другие натуральные приправы Острые специи, горчица, майонез, маринадные соусы и соусы Красители искусственные (кроме Е100-Е102) Ароматизаторы, в том числе и натуральные Квас, натуральные кофе, лимонады, газированные напитки |
|--|--|

ЧЕК-ЛИСТ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

| | ДА | НЕТ | | ДА | НЕТ |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------|
| Начнется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли факты нарушения реализации меню и проведение по результатам работы бригады комиссии за последний месяц? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Выявлено ли специальное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (аллергий, диабета, пищевой непереносимости)? ДА НЕТ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Выявлено ли замечание (фактическая) меню для ознакомления родителей и детей? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Проводится ли уборка после каждого приема пищи? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют напитки в специальных дни? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Обсуждавались ли в столовой меню, графики или меню на замкнутость? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (обслуживание, мытье, средства для сушки рук)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Соответствует ли количество приемов пищи режиму нормативного меню режиму работы бригады комиссии? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли замечания и нарушения детьми правил личной гигиены? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бригады комиссии? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты использования или замены отдельных блюд? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| От всех ли партий приготовленных блюд снимается проба (с записью в соответствующем журнале)? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Начислены ли факты выдачи детям остывшей пищи? | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Выводы и предложения: замечаний нет
 Дата: 16.05.2023г.
 Подпись /Ф.И.О. проверяющего: Сергеева А.Т.
 Родитель: Иванова В.В. Класс: 4,е
 Подпись _____ ФИО _____