

Акт и чек-лист от 12.11.2022г

Приложение 1
к Положению о родительском контроле
за организацией горячего питания обучающихся
в МАОУ «Большейшиковская 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/член родительского комитета)
3. Горюхинов Ф.Б., член комиссии (родитель/член родительского комитета)
4. Яковлев В.Д., член комиссии (родитель/член родительского комитета)

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 классов и детское меню (молочная каша, суп, второе, напиток) разработано в соответствии с требованиями СанПиН (не менее 12 блюд); меню разработано с учетом требований к содержанию (использование растительного масла, ограничение соли, сахара, жиров для обработки и т.д.)

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) _____

2) _____

3) _____

Обсужден акт - нет.

С актом комиссии ознакомлен:

работник пищеблока

Давыдова О.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлена:

1. Фигуревский А.Д.
2. Давыдова О.В.
3. Горюхинов Ф.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, яичница-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
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 оставшейся 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)		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.
Горюхинов Ф.Б.

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 / руководитель
2. Сорокин А.В. заместитель директора / представитель
3. Федорова А.В. учитель / представитель (Р.О.)

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 строго по графику в столовой; персонал в столовой работает в чистых спецодежде;

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Заменить меню

1) _____
2) _____
3) _____

С актом комиссии ознакомлен: Сорокин А.В. директор школы
Комиссия в составе с актом ознакомлены:
1. Сорокин А.В.
2. Сорокин А.В.
3. Федорова А.В.

работник пищеблока Сорокин 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 протекторов 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, студень, фарш и т.д.
- Грибы, сало, маргарин, паштеты и фаршированные сосиски с мясом и т.д.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия
- Орехи и продукты из орехов
- Мясные на-фритюре (с начинкой фарш), колбасы с субпродуктами, консервированные
- Уксус, горчица, перец, горчица и другие острые приправы
- Острые соусы, майонез, кетчупы, соусы и т.д.
- Кислотные напитки (лимонады и т.д.)
- Алкоголь, карамель, в том числе жевательная
- Кофе, натуральный кофе, растворимый, газированный, ароматизированный

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 блюд и напитков по результатам работы родительской комиссии за последний месяц?	<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 оmelette дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаружались ли в столовой нарушения санитарных норм и правил по организации питания?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия по соблюдению детьми правил личной гигиены (доступ к санузлам, мыльницам, средствам для ухода за собой)?	<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"/>	Выявлялись ли нарушения в соблюдении детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы родительской комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при проведении фактического меню с утвержденным меню фактические нарушения?	<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"/>	Начесть ли факты нарушения санитарных норм?	<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)

Важно! Порядок проведения мероприятий по контролю за организацией питания обучающихся в том числе доступ родителей в столовую школы детально описан в локальном нормативном акте школы.

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. 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. орг.комитета
2. Григорьев А.В., родитель д.р.
3. Васильев С.М., родитель ч.п.

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 и.с.е.;
орг. и.е. питания, предоставление ср. цен. п. меню;
практика приглашения детей на сов. с.е.

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, кефир, творог, йогурт, мороженое, сладкая выпечка, кондитерские изделия
- Масло, маргарин, жир, сало, сливочное масло, другие животные жиры
- Сладкие напитки, газированные напитки, алкоголь, энергетические напитки
- Копченые колбасы, сосиски, сардельки, ветчина, мясные полуфабрикаты
- Апельсин, лимон, в том числе цитрусовые
- Кислородный кофе, чай, натуральный кофе, специи, газировка, соусы
- Маринованные овощи, консервы
- Сладкая выпечка, кондитерские изделия
- Сладкие напитки, газированные напитки
- Апельсин, лимон, в том числе цитрусовые
- Кислородный кофе, чай, натуральный кофе, специи, газировка, соусы

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 столовой?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Выявлено ли циклическое меню (тыповое меню на 10-14 дней) на сайте для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Проводятся ли уборки в пищеблоке при приеме пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Выявлено ли еженедельное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Обнаруживались ли в столовой продукты, запрещенные для употребления?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
В меню отсутствуют папортики в школьные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (поддержание чистоты, наличие мыла, санитайзера для рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли замечания по соблюдению правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Есть ли в организации приказ о создании и работе рабочей бригады комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Выявлялись ли при составлении фактического меню с учетом мнения родителей замечания по качеству отдельных блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
От всех ли партий приготовленных блюд снимается образец (с занесением в соответствующий журнал)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Имеется ли факты подачи детям остатков пищи?	<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)

Важно! Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в том числе доступу родителей и обучающихся к информации о качестве питания, определению факта нарушения

Выводы и предложения Замечаний нет.

Дата: 11.02.2023г.

Подпись /Ф.И.О. проверяющего Сергеев А.Ф. Класс 1

Родитель Григорьев А.В. ФИО Григорьев А.В. 2 класс

