

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 13.02.22

Участники мониторинга: Тришнина И.В. Дубина Е.В.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		+
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет	да
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		+
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

Подпись участников мониторинга:

повар Тришнина И.В. (Ф.И.О.) Дубина Е.В. (расшифровка)

зам. в.р. Тришнина И.В. (Ф.И.О.) Дубина Е.В. (расшифровка)

род. мон. Тришнина И.В. (Ф.И.О.) Дубина Е.В. (расшифровка)

Акт № _____

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от 17.10.2022 года

Комиссия в составе

представитель дирекции семейной ответственности -
Насмигашев С.Р.

Составила настоящий акт _____ в том,
что 17.10.2022 в школьной столовой была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 13.05

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Норма
Весовое соответствие блюд	Норма
Вкусовые качества готового блюда	Очень вкусно
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Да

Организация питания блюда приготовлена и стоит
на объектах столов, к вкусовым качествам
претензий нет.

Предложения _____

С актом комиссии ознакомлен:

Виза
Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Насмигашев С.Р.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 17.10.2022г.

Участники мониторинга: Ирек Шавашиев родительской обществу Насаичинов С.П.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✗	✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Подпись участников мониторинга:

Насаичинов
 (Ф.И.О.)


 (рашифровка)

Акт № 3

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от 5 ноября 2022 года

Комиссия в составе

Мухомовой А.С. (родительский комитет 6 класса)
Ермишовой Н.И. (родительский комитет 6 класса)

Составила настоящий акт _____ в том,
что 5 ноября 2022 в школе _____ была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 13.00 - 13.20

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	нормальная, блюда не остывшие, уже сервированы
Весовое соответствие блюд	нормы хорошие
Вкусовые качества готового блюда	хорошо, особенно лимонное голубцы
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да, есть с большим уд +

Организация питания в столовой все санитарно и чисто.
Все меню можно увидеть при необходимости меню.
Повар следит за порядком и рабочими моментами.
Блюда расставлены, масла уложены в индивидуальной
упаковке. В столовой в местах где много людей
предварительно вы чистили поверхность.

Предложения блюда вкусные, готовится только сервировка
да и еще есть суп. голубцы лимонное время в
аммином сое адекватный можно все сделать.
Можно выбрать хлеб зерной или белый
на вкус, давая предпочтение

С актом комиссии ознакомлен:

Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

(Handwritten signatures)

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 9 ноября 2022.

Участники мониторинга: Мухомова А.С.
Брысолова И.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Подпись участников мониторинга:

А.С. Мухомова
(Ф.И.О.)

Мухомова А.С.
(расшифровка)

И. Брысолова
(Ф.И.О.)

Брысолова И.
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

Акт № 4

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от 08.12.2022 года

Комиссия в составе

Иванова Анна Сергеевна

Составила настоящий акт 08.12.2022 в том,
что комиссия в МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 11:47 - 12.00

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>отличное</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>отличное</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания В соответствии меню, по
расписанию

Предложения —

С актом комиссии ознакомлен:

Комиссия в составе ознакомлена:

Буря

Работник столовой

Иванова

(Иванова А.С.)

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 08.12.2022

Участники мониторинга: _____

Иванова Анна Сергеевна

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓	✓

Подпись участников мониторинга:

Иванова
(Ф.И.О.)

Иванова А.С.
(расшифровка)

Иванова
(Ф.И.О.)

Иванова М.А.
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

Акт № 5

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от 26.01.2023 года

Комиссия в составе

Кавыничук Екатерина Владимировна
Джамалова Д.А.

Составила настоящий акт посещения столовой в том,
что 26.01.2023 в была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12⁴⁰ - 12⁵⁵

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	норма
Весовое соответствие блюд	норма
Вкусовые качества готового блюда -	вкусно, претензий нет
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	+

Организация питания 5-9 классы, столы
были накрыты, все накрылось на столы,
условия для соблюдения гигиены соблюдены.

Предложения —

С актом комиссии ознакомлен:

Виза

Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Указ
Д.А.

Кавыничук Е.В.
Джамалова Д.А.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 26.01.2023

Участники мониторинга: Кальницкая Е.В

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Подпись участников мониторинга:

Кальницкая
(Ф.И.О.)

Кальницкая
(расшифровка)

Жуков

Жукова

Акт № 6

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от 20.02.2023 года

Комиссия в составе

Мамочкина Т.В., Косолапова А.А.

Составила настоящий акт первый раз коштрая в том, что 20.02.2023 в 12.30 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12.30

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>нормальная</u>
Весовое соответствие блюд	<u>хорошее</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>хорошее (вкусно)</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания Все блюда - по меню
на перемену заняты 8-9 классов, подаем
7 классов;
блюда накрываем на столах.
Работаем с 08.00 в день, на все
периоды удерж. Занят б/д и т.д.

Предложения

С актом комиссии ознакомлен:

Труф
Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Мамоч (Мамочкина Т.В.)
Кос (Косолапова А.А.)

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 22.02.2023.

Участники мониторинга: Матюковская Т.В.,
Косолапова Л.А.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Подпись участников мониторинга:

Матюковская Т.В.
(Ф.И.О.)
Л.А.
(Ф.И.О.)

Матюковская Т.В.
(расшифровка)
Косолапова Л.А.
(расшифровка)

(Ф.И.О.)

(расшифровка)

Акт № 7

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 23.03.2023 года

Комиссия в составе

Бусыгина А.А. Духина Т.В.

Составила настоящий акт по состоянию столовой в том, что 23.03.2023 в 12⁰⁰ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки _____

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	нормальная
Весовое соответствие блюд	хорошее
Вкусовые качества готового блюда	хорошее
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	хорошее

Организация питания по меню, в столовой
присудовывали 7-9 классы, блюда
накрывались на столах, в школе
присудовывали записи блюд не было.

Предложения _____

С актом комиссии ознакомлен:

Ваш
 Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Ваш

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» 23.03.2023

Дата проведения проверки:

Участники мониторинга: Туркина А.А.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?		✓
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?		✓
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Подпись участников мониторинга:

Туркина А.А. (Ф.И.О.) Туркина А.А. (расшифровка)

_____ (Ф.И.О.) _____ (расшифровка)

_____ (Ф.И.О.) _____ (расшифровка)

Акт № 8

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией
по контролю организации питания обучающихся

от 24 апреля 23 года

Комиссия в составе

Орлова Л.А.
Коваленко М.Р.

Составила настоящий акт директорского состава в том,
что 24 апреля в МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12.00

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	используется
Весовое соответствие блюд	порциям хорошие.
Вкусовые качества готового блюда	все вкусно!
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	по меню!

Организация питания Все блюда раскладывают на
столы. Деликатесы и готовые етасы.
Варят и раздают супы и каша очень вкусно.
Всё очень вкусно и удовлетворительно.
Для детей уже есть оборудован
рамовый, есть (раздаточный) едильники, много
Предложения _____

С актом комиссии ознакомлен:

Ближ
Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Ков - Ор

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 24 сентября 2023г.

Участники мониторинга: _____

Орлова д.д.
Новикова М.Ф.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	✓	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	✓	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		✓
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	✓	малых детей нет.
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		✓
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓

Подпись участников мониторинга:

Орлова
(Ф.И.О.)
Нов

Орлова д.д.
(расшифровка)
Новикова М.Ф.

Акт № 9

проверки столовой МОУ «СОШ МО пос. Михайловский» комиссией

по контролю организации питания обучающихся
от 12.05.2012 года

Комиссия в составе

Колесникова Н.Н., Азуба И.А.

Составила настоящий акт родительского комитета в том, что комиссией в МОУ, СОШ МО п. Михайл была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12.20

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	не проверялась
Весовое соответствие блюд	нормы больше
Вкусовые качества готового блюда	хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	по меню

Организация питания для детей при стандартном меню:
употребляем, едим, пить
на столе есть все блюда.
Все сами и если только ошибки
тарелки на работу
Тру, и в комсом вступит.

Предложения

С актом комиссии ознакомлен:

Комиссия в составе ознакомлена:

Бур
Работник столовой
Азуба

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 11.05.2022

Участники мониторинга: Талишова Н.Н., Азиева И.А.

№	Вопрос	ДА	НЕТ
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	+	
2	Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	+	
3	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
5	Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	+	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
8	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		+
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	+	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		+
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		+
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

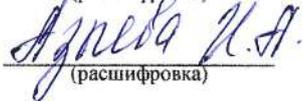
*масса
детей
и*

Подпись участников мониторинга:


 (Ф.И.О.)

 (Ф.И.О.)

 (Ф.И.О.)


 (расшифровка)

 (расшифровка)

 (расшифровка)