

Акт № 2

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

от 21.10.2024 года

Комиссия в составе

Качинская В.О. МО
Суровина Л.А.

Составила настоящий акт посетителя столовой в том,
что 21.10.2024 в 12:10 была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12:10

В ходе проверки выявлено

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

Организация питания согласно меню по классам

Предложения отсу нет

С актом комиссии ознакомлен:

Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Суровина Л.А.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе


Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 21.10.2024

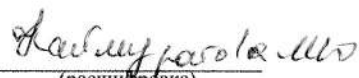
Участники мониторинга: Каблураева М.Ю., Сиротина Л.А.

№	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?		✓

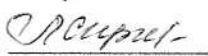
Подпись участников мониторинга:




 (Ф.И.О.)



 (расшифровка)





Акт № 3

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

от 29 ноября 2024 года

Комиссия в составе

Куряшина Т.В. - родитель (3 класс)
Перехова И.С. - родитель (8 класс)

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

Время проверки 12:50

В ходе проверки выявлено

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	нормальная
Весовое соответствие блюд	хорошее; дробленка жвагает
Вкусовые качества готового блюда	все вкусно - суп, рыба, рис
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует.

Организация питания _____
Обед накрывается в столовой для учащихся.
Нам контролируется.

Предложения _____
Неш.

С актом комиссии ознакомлен:

Работник столовой _____

Комиссия в составе ознакомлена:

Куряшина Т.В. - Куряшина Т.В. (расшифровка)
Перехова И.С. - Перехова И.С.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 28 ноября 2024

Участники мониторинга: Курочкина Т.В.

Мерхоче Л.С.

№	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:

Куроч
(Ф.И.О.)
Мер

Курочкина Т.В.
(расшифровка)
Мерхоче Л.С.

Акт № 1

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

от 26.09.24 года

Комиссия в составе

Жукова М.Н., Тимошкин А.В.

Составила настоящий акт посещению в столовой в том,
что 29.09.24 в 12:45 была проведена
проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки 12:45 - 12:53

В ходе проверки выявлено

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

Организация питания по классам, меню
внеклассно

Предложения _____

С актом комиссии ознакомлен:

Душ

Работник столовой

Комиссия в составе ознакомлена:

Жуков Жукова М.Н.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе

Образовательная организация: МОУ «СОШ МО пос. Михайловский»

Дата проведения проверки: 26.09.24.

Участники мониторинга: Мунова Мария Александровна,
Гюсикова Александра Владимировна

№	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:

<u>Гюсикова</u> (Ф.И.О.)	<u>Мунова М.А.</u> (расшифровка)
<u>[Подпись]</u>	<u>Гюсикова Д.В.</u>