

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся МБОУ «Аршанская СОШ им. П.М.Билдаева»

от 18 сентября 2024г.

Комиссия в составе:

1. Лопова О.А.
2. Заматина Т.Н.
3. Торлопова С.В.

Составила настоящий акт о том, что 18 сентября 2024 года была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции:

В ходе проверки выявлено:

1. Соответствие /не соответствие меню :

№	Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие норме отпуска
		Вкусовые качества	t подачи блюд	
1	Суп гороховый	норма	норма	соответствует
2	Макаронные изделия	соответств.	норма	соответствует
3	Турецкий салат	норма	норма	соответствует
4	Хлеб пшеничный	соответств.	норма	соответствует
5	Хлеб изюмный	соответств.	норма	соответствует
6	Кисель	отлично	норма	соответствует
7	Сметана в банке	норма	норма	соответствует
8	Трешка	соответств.	норма	

2. Мероприятия родительского контроля:

Оценивание	Результат	Примечание
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует	
Соблюдение графика посещения столовой учащимися	соблюдается	
Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	удовлетворительно	
Соблюдение правил личной гигиены учащимися	соблюдается	
Наличие и состояние спец.одежды у работников столовой на раздаче готовых блюд	соблюдается	
Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	норма	

3. Нарушение санитарных норм: нет

С актом комиссии ознакомлен повар : _____ / _____ /

Подписи членов комиссии: Лопова О.А.
Заматина Т.Н.
Торлопова С.В.

Акт № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся МБОУ «Аршанская СОШ им. П.М.Билдаева»

от 4 декабря 2024г.

Комиссия в составе:

1. Замкина Т.А.
2. Попова О.Н.
3. Попова А.Т.

Составила настоящий акт о том, что 4 декабря 2024 года была проведена проверка организации питания обучающихся и качества готовой продукции:

В ходе проверки выявлено:

1. Соответствие /не соответствие меню :

№	Наименование	Органолептические свойства		Весовое соответствие норме отпуска
		Вкусовые качества	t подачи блюд	
1	<u>Салат витаминный</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>
2	<u>Борщ из св.кочанов</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>
3	<u>Желе из говядины</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>
4	<u>Чай с сахаром</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>
5	<u>Хлеб пшеничный зер.</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>
6	<u>Хлеб ржаной-пшени</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>
7	<u>Джем</u>	<u>соотв</u>	<u>н</u>	<u>соотв</u>

2. Мероприятия родительского контроля:

Оценивание	Результат	Примечание
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>	<u>—</u>
Соблюдение графика посещения столовой учащимися	<u>соблюдается</u>	<u>—</u>
Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.	<u>норма</u>	<u>—</u>
Соблюдение правил личной гигиены учащимися	<u>соблюдается</u>	<u>—</u>
Наличие и состояние спец.одежды у работников столовой на раздаче готовых блюд	<u>соответствует</u>	<u>—</u>
Объем и вид пищевых отходов после приёма пищи	<u>удовл.</u>	<u>—</u>

3. Нарушение санитарных норм: нет

С актом комиссии ознакомлен повар: _____

Подписи членов комиссии:

Замкина Т.А. / Попова О.Н.
Попова А.Т. / Попова

**Оценочный лист родительского контроля
по проверке школьной столовой и организации питания учащихся
МБОУ «Аршанская СОШ им. П.М.Билдаева»**

Дата проведения проверки: 18.09.2024.

Члены комиссии, проводившие проверку:

1. Топова О.Н.

3. Ткериева С.В.

4. Замосина Т.Н.

№	Основные показатели	Степень соблюдения показателей		Примечания
		Да	нет	
1	Соблюдение санитарно-технического состояния зала	да		
2	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да		
3	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися	да		
4	Соблюдение графика работы столовой	да		
5	Наличие и доступность меню	да		
6	Наличие отклонений от утвержденного меню?	нет		
7	Соблюдение качества блюд:			
	Температура	н		
	Весовое состояние	н		
	Вкусовые качества	н		
8	Соответствие нормативам объема и вида пищевых отходов после приема пищи;	н		
9	Информирование родителей о здоровом питании	н		

Члены комиссии, проводившие проверку:

Топова О.Н.

Замосина Т.Н.

Ткериева С.В.

Оценочный лист родительского контроля
по проверке школьной столовой и организации питания учащихся
МБОУ «Аршанская СОШ им. П.М.Билдаева»

Дата проведения проверки: 4 декабря 2024

Члены комиссии, проводившие проверку:

1. Замочина Т.А. 3. Толочева А.Т.
2. Толочева О.Н.

№	Основные показатели	Степень соблюдения показателей			Примечания
		Да		Нет	
1	Соблюдение санитарно-технического состояния зала	Да			Z
2	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да			
3	Наличие условий соблюдения правил личной гигиены учащимися	Да			
4	Соблюдение графика работы столовой	Да			
5	Наличие и доступность меню	да			—
6	Наличие отклонений от утвержденного меню?	нет			—
7	Соблюдение качества блюд:				
	Температура	Н			—
	Весовое состояние	Н			—
	Вкусовые качества	Н			—
8	Соответствие нормативам объема и вида пищевых отходов после приема пищи;	Н			—
9	Информирование родителей о здоровом питании	Н			—

Члены комиссии, проводившие проверку:

Замочина Т.А.
Толочева О.Н.
Толочева А.Т.

Формы отчетного листа МБОУ «Архангельская СОШ им. П.М.Билдаева»

Дата проведения проверки: 18.09.2024.
 Инициальная группа, проводившая проверку:

1. Толстова О. Н.
 2. Шелемина Т. Н.
 3. Терехова С. В.

	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламенту/приведенное количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
А) да	
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	

	А) да Б) нет		да
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации Бюджетных продуктов по результатам работы Бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да		нет
10	Созданы ли условия для формирования питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет		да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет		да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет		да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да		нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет		да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да		нет
16	Выявлялись ли при сравнении результатов меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да		нет
17	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да		нет

Председатель ПК:

Светлана

Форма оценочного листа МБОУ «Архангельская СОШ им. П.М.Вилдаева»

Дата проведения проверки: 4 февраля 2024
 Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Яковлева С.А.
 2. Яковлева О.А.
 3. Яковлева А.С.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	-
	В) нет	-
2	Вывешено ли пикетное меню для ознакомления родителей и детей?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	-
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	Да
	Б) нет	-
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	-
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	-
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	-
	А) да, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	-
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	-
	А) да	Да
	Б) нет	-
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	-
	А) да	Да
	Б) нет	-
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	-

	А) да Б) нет		Да
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блгод и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	А) нет Б) да	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	А) да Б) нет	Да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	А) да Б) нет	Да
12	Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	А) да Б) нет	Да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи наскокомбы, грызуны и следы их жизнедеятельности?	А) нет Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	А) да Б) нет	Да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	А) нет Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блгод из меню?	А) нет Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	А) нет Б) да	нет

Председатель ПК:

