

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Малоярославец
Малоярославецкого района
Калужской области

Акт № 7 комиссии по контролю организации питания обучающихся МОУ СОШ №1 г. Малоярославец (реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: «27» февр. - 2024 год.

Место проведения: МОУ СОШ №1 г. Малоярославец, столовая

Комиссия в составе: 3 человек.

Председатель комиссии: Андреева Мария Лавровна

Члены комиссии: Андреева Мария Лавровна

Ферова Елена Александровна

Багаудина Ана Ивановна

Цель проверки: Самостоятельное обследование столовой

Результаты проверки:

1. Качество приготовления подаваемых блюд	—
2. Соответствие меню	<u>соответствует</u>
3. Соответствие объема порции	—
4. Санитарное состояние столовой	<u>не соответствует нормам</u>
5. Соответствие температурного режима блюда	<u>соответствует</u>
6. Культура организации питания	<u>не соответствует</u>

Выводы/рекомендации:

Нормами разрешенного блюда в районных кухнях по числу порций пищи, нормы посуды и лотков для нее, выданные БУ школы не соответствуют санитарным нормам (временной формы, посуды не убрала из столовой), проводили дезинфекцию школы

Председатель комиссии:

Али

Члены комиссии:

Башир

Али

Алиевская Нарисе Жибиевна

Алиевская Алиса Аманжолдовна

Баграу Алиса Исмаиловна

Форма оценочного листа

24.02.2024г.

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Вывешено ли еженевное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да	<input checked="" type="checkbox"/>

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	