

Акт № 3

комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

11.11.2024г

МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии: Парушкина М.В., Савихина Е.В., составили настоящий акт в том, что была проведена проверка питания в школьной столовой МОУ « Октябрьская СОШ №2»

В ходе проверки установлено:

- санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам; - в наличии имеется график приёма пищи;
- мебель в обеденном зале в хорошем состоянии, имеется необходимый комплект посуды;
- посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению и хранятся соответственно санитарным нормам;
- все сотрудники, имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками, перчатками ;
- работает квалифицированный персонал;
- питание учеников 1-4 классов разведено по времени в соответствии с нормами;

Выводы: Комиссией при проверке нарушений выявлено не было.

Организация горячего питания на момент проверки отвечает требованиям Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендации:

- 1.Продолжить соблюдение всех требований общешкольной столовой
2. При разработке цикличного меню учитывать особенности здоровья обучающихся.

Подписи членов комиссии:

Парушкина М.В.

Савихина Е.В.

Ознакомлена директор:

Михеенко И.А.



Дата проведения проверки: 11.11.2024

Комиссия, проводившая проверку: Гавришкова Е.В. Лазушкина М.В.

№	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	+
2.	В) нет	
	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
3.	Б) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
4.	Б) нет	
	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
5.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
6.	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации	
	А) да	+
7.	Б) нет	
	Если в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
8.	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
9.	Б) нет	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
10.	Б) нет	+
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
11.	Б) нет	+
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
12.	Б) нет	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
13.	Б) нет	
	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
14.	Б) нет	+
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
15.	Б) нет	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
16.	Б) нет	+
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
17.	Б) нет	+
	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+

Акт № 4

комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания обучающихся МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

09.12.2024г

МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии: Парушкина М.В., Савихина Е.В. составили настоящий акт проверки по вопросу организации питания.

Нами была проведена проверка школьной столовой, обнаружено, что качество обработки соответствует требованиям. Имеется график приёма пищи. На момент выдачи горячих завтраков меню соответствовало циклическому меню. Блюда прошли бракераж.

Мебель в обеденном зале в хорошем состоянии, имеется необходимый комплект посуды, достаточный для организации питания учащихся. Посуда, разделочные доски, ножи используются по назначению и хранятся соответственно санитарным нормам. Работники столовой во время работы имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками, перчатками. В наличии дезинфицирующие средства. Уборка пищеблока и обеденного зала производится качественно после каждого приема пищи.

Классные руководители следят за учащимся по соблюдению правил личной гигиены. Столы накрываются непосредственно перед приходом детей, таким образом, дети получают горячее питание

Комиссией при проверке нарушений выявлено не было.

Выводы: Организация горячего питания на момент проверки отвечает требованиям Сан ПиН 2.4.5.2409-08.

Рекомендации:

- 1.Продолжить соблюдение всех требований общешкольной столовой
2. При разработке циклического меню учитывать особенности здоровья обучающихся.

Подписи членов комиссии:  Парушкина М.В.

 Савихина Е.В.

Ознакомлена директор:  Михеенко И.А.



МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 09.12.2024

Комиссия, проводившая проверку: Савицкая Е.В., Перушкина М.В.

№	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	+
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Если в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	+
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13.	Обнаружились ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
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) да	
	Б) нет	+
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	+
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+