

Акт № 5

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

14.12.2023г

МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии: Парушкина М.В., Савихина Е.В., родители 2 класса, Триветрова Н.М. Лобанова 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. Продолжить соблюдение санитарно – гигиенического режима.
3. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Подписи членов комиссии:

Парушкина М.В.

Савихина Е.В.

Ознакомлена директор:

Михеенко И.А.



МОУ «Октябрьская СОШ № 2»

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 14.12.2023г.

Комиссия, проводившая проверку: Ларушкина М.В.

Савицкий Е.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	
		+