

Акт № 5

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся МОУ СШ № 13
мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград

«19» ноября 2024 года

Комиссия в составе:

Председатель Комиссии Захарова Ирина Геннадиевна
члены Комиссии Киселева Вероника Васильевна
Киселева Юлия Леонидовна
Слоева Татьяна Владимировна

проведена проверка:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- соответствие графику питания;
- температурного режима, веса, выдаваемых блюд;
- наличие спец. Одежды, шапочек, одноразовых перчаток у персонала буфета-раздатки

Проверено: ассортимент продукции и меню, его соответствие, температура, вес готовых блюд,
наличие спец. одежды, одноразовых шапочек, перчаток у персонала

В ходе проверки выявлены следующие замечания

ИЛИ

В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО:

Классическое руководство учителя контролировать качество заботы о чистоте в образовательном заведении, а также чистоте рук при посещении буфета-раздатки

Председатель Комиссии: Захарова И.Г.
(подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии: Киселева В.В.
(подпись/Ф.И.О.)

Киселева Ю.Л.
(подпись/Ф.И.О.)

Слоева Т.В.
(подпись/Ф.И.О.)

(подпись/Ф.И.О.)

(подпись/Ф.И.О.)

Оценочный лист при осуществлении мероприятий комиссией родительского контроля

Дата и время проведения проверки: 19.11.2024 в 12:50

Члены комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся МОУ СШ № 13 проводившие проверку: И.Г. Макарова, В.В. Кушнина, Е.В. Чисовкина, М.В. Савельева

№п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓	
2	Имеется ли ежедневное меню для всех возрастных групп обучающихся?	✓	
3	Вывешено ли циклическое меню в удобном месте для ознакомления родителей и детей?	✓	
4	Присутствуют ли в меню запрещенные блюда и продукция?		✓
5	Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте МОУ СШ № 13?	✓	
6	Имеется ли в школе положение об организации горячего питания в МОУ СШ № 13?	✓	
7	Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	✓	
8	Есть ли в образовательной организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	От всех ли партий приготовленных блюд берется бракераж?	✓	
10	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд бракеражной комиссией?		✓
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссией за последний месяц?		✓
12	Предусмотрена ли организация питания детей, с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия, цеаликсия)?		✓
13	Имеются ли факты выдачи обучающимся остывшей еды?		✓
14	Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
15	Качественно ли проведена уборка на момент проверки?	✓	
16	Обнаруживались ли с буфете-раздатке насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
17	Созданы ли условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены (доступ к раковинам, имеется ли горячая вода, мыло, средства для мытья рук)?	✓	
18	Имеются ли сколы на посуде?		
19	Каким образом происходит накрытие столов?		
	1) за 5-10 минут сотрудниками буфета-раздатки	✓	
	2) 30 5-10 минут дежурными, обучающимися 7-11 классов		
	3) иное указать		
20	Визуально оцените уровень отходов		
	1) среднее количество		
	2) малое количество	✓	
	3) отходов нет или незначительное количество		

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Внимательно контролировать за соблюдением чистоты и гигиены рук учащихся при посещении буфета-раздатки

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ: