

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

г. Волгоград

«17» декабря 2024 года

Комиссия в составе:

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

проведена проверка:

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание буфета-раздатки;
- своевременности заполнения бракеражного журнала ;
- наличие запрещенных продуктов в ассортименте буфетной продукции

Проверено: ассортимент продукции и меню, его соответствие, вес, температура готовых блюд, санитарное состояние обеденного зала, наличие горячей воды, своевременность и соответствие блюд в бракеражном журнале, в соответствии со списком запрещенных продуктов ассортимент буфетной продукции

В ходе проверки выявлены следующие замечания

ИЛИ

В ходе проверки замечаний не выявлено.

РЕКОМЕНДОВАНО:

*Принадлежащие блюдам санитарных требований, соответствующих требованиям санитарных правил и норм.*

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

Члены Комиссии: В.В. Киселева /Киселева В.В.  
(подпись/Ф.И.О.)  
Т.В. Слоева /Слоева Т.В.  
(подпись/Ф.И.О.)  
Ю.Л. Киселева /Киселева Ю.Л.  
(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: 17.12.2024 в 10:55

Члены комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся МОУ СШ № 13 проводившие проверку: И.Г. Макарова, В.В. Зисенко, Т.В. Сидорова, Ю.А. Киселева

| №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, целиакия)?      |    | -   |
| 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 буфета-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) 30-50 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:

Предложить повысить качество обслуживания, контролировать за чистотой посуды, накрытия в буфет-раздатке

ЗАМЕЧАНИЯ:

Нет

ЖАЛОБЫ:

Нет