

**Оценочный лист
проверки организации питания в МОУ СШ №106**

Дата проведения проверки: 14.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Радченко О.С.

Ленюк Е.В.

Сейдугалиева С.У.

Карсенова

	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	
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	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	

12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓
13	Полноценность порций (метод взвешивания). Соответствует меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14	Визуальное количество отходов	
	А) менее 30%	
	Б) более 30%	✓

Радченко О.С.

Пенюс Е.В.

Сейдугалиев С.Ч.

Сарсенбаев

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Приложение № 2
к Положению о родительском контроле
за организацией питания обучающихся МОУ СШ №106

Акт № 6

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград

«14» февраля 2015 г.

Члены комиссии

Тарченко О.С., Попова Е.В., Сарсенбаева С.У.

Проведена проверка

санитарного состояния пищеблока МОУ
СШ №106 (улицы Коммунальной)

Проверено:

санитарное состояние, наличие
информации о питании на
стендах

В

ходе

проверки

выявлены

следующие

замечания

не выявлено

Рекомендовано:

усилить работу по формированию
культуры здоровой информации по питанию
на стендах, предоставлять соответствующую
санитарную помощь.

Члены Комиссии:

Тарченко О.С. [подпись]
Попова Е.В. [подпись]
Сарсенбаева С.У. [подпись]

Акт о проведении проверки

качества питания в МОУ СШ №106

Дата, время проверки

17.02.2015г, 11⁰⁰

Основание для проверки

плановая, согласно плану ЗШС

Члены комиссии:

Бирюков Э.В., Анисимова Н.А., Макаев Л.И.

Цель проверки

санитарное состояние пищеблока, соблюдение норм СанПиН, наличие актуальной информации не сайте школы, информирование родителей

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи, контроль классных руководителей, примерное меню)

дежурство учителей организовано на уроках, переменах и проверке соблюдения правил по графику

Анализ меню

соответствует утвержденному, в меню не сажен и стейк

Состоят на питание

404 человека в школах начальной

Получили питание

353 человека (включая) + 47 за род. плату

Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание

соответствует по графику записки

Наличие заявки на питание

в наличии, через систему "Академия"

Контроль продуктов питания

документально в наличии

Контрольный вес продуктов

соответствует меню

Органолептическая оценка блюд

визуально выглядят, эстетично выглядят

Суточные пробы

отбираются

Анализ ассортимента блюд

разнообразное

Санитарное состояние пищеблока

удовлетворительное

Санитарное состояние зала для приема пищи

удовлетворительное

Кухонный инвентарь

в наличии

Столовая посуда

чистая, без сколов

Состояние раковин, моечного инвентаря

Маркировка посуды

имеется

Состояние холодильного оборудования работает

Хранение продуктов, товарное соседство соблюдено

Наличие необходимых инструкций в наличии, в доступном месте

Наличие цепников в наличии, в доступном месте

Наличие и состояние бракеражных журналов

в наличии, заполнена

Дополнительная информация —

Выводы по проверке замечаний нет

Рекомендации по проверке

продолжать следить за санитарным состоянием пищеблока и обсерватории, продолжать своевременно проводить уборку по методике на стеллах и вайфе ОУ

Члены комиссии

Берикова Е.Р. Григорьев
Алексеева Ю.А. Григорьев
Матвеев Л.Н. Матвеева

С актом ознакомлены

Дата 17.02.2025

Берикова Е.Р. - зав производством.

Вопрос рассмотрен

на совещании при директоре 17.02.2025