

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 15 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

Акт
проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю
(ул. Волгоградская ,156)

г. Волгоград

«10» февраль 2025г.

Комиссия в составе:

Ответственный по питанию: **Н.В.Юфименко**

члены Комиссии : Плещенко Г.С.
Мочажова А.А.
Богданова О.А.

провела проверку состояния пищеблока, выхода готовой продукции, качества приготовленной пищи, соответствие реализуемых блюд ежедневному меню, соответствие температурному режиму приготовленных блюд, оценила организацию горячего питания в учреждении, провела устный опрос детей по выявлению уровня удовлетворенности организацией питания в школе и приготовлением пищи.

В ходе проверки выявлено:

1. Санитарное состояние пищеблока уровень соответствует
2. спецодежда работников пищеблока имеется
3. Выход готовой продукции соответствует
4. Качество приготовления пищи соответствует
5. Запрещенные продукты в реализации отсутствуют
6. Соответствия меню соответствует
7. Условия соблюдения СанПиН соблюдены
8. Бракеражный журнал ведется
9. Информационный стенд имеется
10. Соблюдение температурного режима блюд(на ошуп тарелки, стакана) соблюдены

Нарушения в ходе проверки: имеются/ не имеются не имеются

Рекомендовано: проводить разборы о правильном поведении в столовой

Ответственный по питанию Н.В. /Юфименко Н.В./

Члены Комиссии: Г.С. /Плещенко Г.С./

А.А. /Мочажова А.А./

О.А. /Богданова О.А./

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 10 . 02 . 2025

Инициативная группа, проводившая проверку: родители, соц. педагог

	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.	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.	Есть ли 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) нет	✓
	Б) да	
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	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 15 СОВЕТСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»

Акт
проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся
мероприятий по родительскому контролю
(ул. Волгоградская ,172)

г. Волгоград

«19» февраля 2025г.

Комиссия в составе:

Ответственный по питанию: **Н.В.Юфименко**

члены Комиссии : Потлова А.А.

Богданова О.А.

провела проверку состояния пищеблока, выхода готовой продукции, качества приготовленной пищи, соответствие реализуемых блюд ежедневному меню, соответствие температурному режиму приготовленных блюд, оценила организацию горячего питания в учреждении, провела устный опрос детей по выявлению уровня удовлетворенности организацией питания в школе и приготовлением пищи.

В ходе проверки выявлено:

11. Санитарное состояние пищеблока удов
12. спецодежда работников пищеблока имеется
13. Выход готовой продукции соответствует
14. Качество приготовления пищи соответствует
15. Запрещенные продукты в реализации отсутствуют
16. Соответствия меню соответствует
17. Условия соблюдения СанПиН соблюдены
18. Бракеражный журнал имеется
19. Информационный стенд имеется
20. Соблюдение температурного режима блюд(на ощуп тарелки, стакана) соблюдены

Нарушения в ходе проверки: имеются/ не имеются не имеются

Рекомендовано: _____

Ответственный по питанию Юфименко (подпись/Ф.И.О.)

Члены Комиссии: Потлова / Богданова (подпись/Ф.И.О.)

Богданова / _____ (подпись/Ф.И.О.)

_____ / _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: родители, соц. педагог

	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.	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.	Есть ли 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) нет	✓
	Б) да	
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	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	