

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

Дата проведения проверки: *19.03.2025*

Инициативная группа, проводившая проверку:

*Жукецова Е.В.
Левина Д.А.
Борисов М.М.*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключений отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	

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

Бузнецова Л.В. *Л.В.*
 Левина Д.А. *Д.А.*
 Боичко Л.И. *Л.И.*

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

Акт № 7

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

г. Волгоград

«19» 03.2028 г.

Члены комиссии Гуднецова Л.В., Левина Д.А., Фокина М.М.

Проведена проверка

организации питания в столовой №04 с/с
Проверено: (Торжескиновская, 23)

соблюдение норм СанПиН, санитарное
состояние обеденного зала, соблюдение
графиков питания, чистота, соблюдение
В ходе проверки выявлены следующие замечания

не выявлено

Рекомендовано:

продолжить соблюдение санитарных
норм

Члены Комиссии:

Гуднецова Л.В. Гуд
Левина Д.А. Лев
Фокина М.М. Фо

Акт о проведении проверки
качества питания в МОУ СШ №106

Дата, время проверки 14.03.2025

Основание для проверки плановое

Члены комиссии: Анисимов Ю.А. - зам. директора по ЗХЧ
Кусов И.П. - учитель математики
Магале Д.И. - представитель проф. союзу 4а класса

Цель проверки соблюдение норм СанПиН, соблюдение санитарно-гигиенических требований, составление пищеблока

Организационные моменты (информирование, дежурство педагогов, графики приема пищи, контроль классных руководителей, примерное меню)
дежурство педагогов организовано не каждой перемене, график накрывания не столов соблюдается, уборка и проветривание обеденного зала согласно графику

Анализ меню фармацевтическое, уверенность

Состоят на питании 400 человек различных категорий

Получили питание 379 человек различных категорий + 37 де

Соответствие фактическому наличию детей, получивших питание федат. меню соответствует

Наличие заявки на питание через систему "Ассольна"

Контроль продуктов питания осуществляется документ в магазине

Контрольный вес продуктов согласно меню

Органолептическая оценка блюд соответствует температуре, внешне, внешне пахнет

Суточные пробы отбираются

Анализ ассортимента блюд фармацевтическое, согласно утвержденному меню

Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное

Санитарное состояние зала для приема пищи удовлетворительное

Кухонный инвентарь в наличии

Столовая посуда чистая, без сколов

Состояние раковин, моечного инвентаря удовлетворительное

Маркировка посуды в наличии

Состояние холодильного оборудования

исправное

Хранение продуктов, товарное соседство

соблюдено

Наличие необходимых инструкций

в комнате, в доступном месте

Наличие ценников

в комнате, в доступном месте, на стелжах, с этикеткой

Наличие и состояние бракеражных журналов

имеются, заполнены

Дополнительная информация

организацией негласно осуществляются
с соблюдением норм СанПиН

Выводы по проверке

без замечаний

Рекомендации по проверке

сопроводительно продолжать работу по санитарных норм при
организации и т.д.

Члены комиссии

Александров М. А.
Иванов И. Т.
Петров С. И. Николаев

С актом ознакомлены

Дата 17.03.2025

зав. производством Попова И. Р.

Вопрос рассмотрен

на совещании при директоре 18.03.2025