

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

г. Волгоград

«15» апреля 2025 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;
- наличие графика питания обучающихся;
- температурного режима, выдаваемых блюд;
- качества, веса и количество отходов, выдаваемых блюд

Проверено: ассортимент продукции и меню, его соответствие, соответствие графика питания, вывешенного в буфете – раздатке, температура и вес готовых блюд, количество отходов

В ходе проверки выявлены следующие замечания

ИЛИ

В ходе проверки замечаний не выявлено.

Вывод: комиссия установила, что буфет-раздатка соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовым актам. Оценка работы буфета-раздатки признана удовлетворительной.

РЕКОМЕНДОВАНО:

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: 15.04.2025, 9:10

Члены комиссии родительского контроля за организацией питания обучающихся МОУ СШ № 13, проводившие проверку: Затарова И.Г., Игнатьева В.В., Сидорова Н.В., Игнатьева Ю.А.

№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 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:

классовой руководителем, родителями (законными представителями) проверять представленные в меню с обучающимися в соответствии с требованиями горячего питания

ЗАМЕЧАНИЯ:

ЖАЛОБЫ: