

Муниципальное общеобразовательное учреждение МОУ «СОШ № 9 г.Ртищево Саратовской области»
412030 Саратовская область, г.Ртищево,
ул Железнодорожная, д.66
Тел. 8-84540-4-42-90
e-mail:school9rt@yandex.ru
сайт: <https://shkola9rtishhevo-r64.gosweb.gosuslugi.ru/>

Акт №комиссии по контролю организации питания обучающихся МОУ СОШ № 9 (реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « 19 » 12 2024 год.

Место проведения: МОУ СОШ № 9

Комиссия в составе: _____ человек.

Председатель комиссии: Кузьмина О.В.

Члены комиссии: зам директора по ВР Сурясова В.С.,
соц. педагог Старостина А.В., родители Кошова А.В.

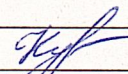

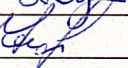

Цель проверки: организация горячего питания в школе

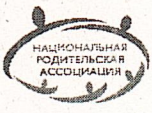
Результаты проверки: организация питания соответствует всем требованиям, проверены ассортимент продукции и меню, посещение столовой проводится совместно с родителями

Вывод/рекомендации: организацией горячего школьного питания - доволен

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

	Кузьмина О.В.
	Сурясова В.С.
	Старостина А.В.
	Кошова А.В.



Чек-лист общественного родительского контроля за организацией горячего питания в образовательной организации

Название организации: **МОУ СОШ № 9**

Руководитель организации: **МАЧИЛЬСКАЯ Е.Н.**

Дата заполнения: 19.12.2024

Участники проведения мониторинга: зам. директора по ВР Суворовова С.С.,
сестра педагога Старостина Н.В., председатель Куркина Д.В.,
родитель Жамова А.В.

№ Показатель качества/вопросы

Да Нет

1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? да
2. Имеется мыло, условия для сушки рук? да
3. Имеются средства для дезинфекции рук? да
4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? да

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). да
2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). да
3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). да
4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. да
5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. да
6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. не обнаружено
7. Обеденные столы чистые? да
8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. да

3. Режим работы столовой.

1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? да
2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. да
3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. да

4. Соблюдение требований по организации питания детей.

1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). да
2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? да
3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? да
4. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? да
5. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? да
6. От всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). да
7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? нет
8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). нет
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным цикличным меню. нет

10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *да*

5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *да*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дезрук. *да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *нет*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солоннок. *нет*

6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *да*
3. Соответствие веса порций цикличному меню. *да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *да*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд.

Дополнительные замечания: _____

Предложения: _____

Подписи участников мониторинга:

Алф / Кудряшова О.В.
Ев / Смирнова Е.С.
Иск / Старикова А.В.
Д.С. / Чашкина А.В.

