

МБОУ Крюковская СОШ

АКТ

проверки комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

«28» января 2022г

Комиссия в составе:

председатель комиссии:

Долгалева Е.В., заместитель директора по АХР, ответственная за организацию питания участников образовательного процесса

члены комиссии:

Исмаилова Т.В., зам. дир. по ВР и ответственная за бракераж готовой пищевой продукции, Мясоедова И.И. повар столовой, Мигда Т.В. медицинская сестра ФАП х.Крюково, Куринный И.Г и Шуравина Н.Ю.-родители осуществили проверку организации горячего питания в школьной столовой МБОУ Крюковской СОШ

Комиссией было установлено, что горячее питание:

- соответствует энергетической ценности и химическому составу рационов, физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечено максимально разнообразное питание и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами.
- обеспечивается соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах: от поступления пищевых продуктов до приготовления (готовых блюд);
- горячее питание соответствует утвержденному меню;
- ежедневно ведутся и заполняются все соответствующие журналы.
- меню вывешено на сайте «горячее питание» и доступно родителям.

Выводы комиссии: питание организовано и соответствует методическим рекомендациям 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Председатель комиссии:

Зам. дир. по АХР



Долгалева Е.В.

МБОУ Крюковская СОШ

АКТ

проверки комиссии по родительскому контролю за организацией горячего питания обучающихся

«28» января 2022г

Комиссия в составе:

председатель комиссии:

Долгалева Е.В., заместитель директора по АХР, ответственная за организацию питания участников образовательного процесса

члены комиссии:

Исмаилова Т.В., зам. дир. по ВР и ответственная за бракераж готовой пищевой продукции, Мясоедова И.И. повар столовой, Мигда Т.В. медицинская сестра ФАП х.Крюково, Куринный И.Г и Шуравина Н.Ю.-родители осуществили проверку организации горячего питания в школьной столовой МБОУ Крюковской СОШ

Комиссией было установлено, что горячее питание:

- соответствует энергетической ценности и химическому составу рационов, физиологическим потребностям и энергозатратам обучающихся;
- обеспечено максимально разнообразное питание и наличие в ежедневном рационе пищевых продуктов со сниженным содержанием насыщенных жиров, поваренной соли, пищевых продуктов, обогащенных витаминами.
- обеспечивается соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на всех этапах: от поступления пищевых продуктов до приготовления (готовых блюд);
- горячее питание соответствует утвержденному меню;
- ежедневно ведутся и заполняются все соответствующие журналы.
- меню вывешено на сайте «горячее питание» и доступно родителям.

Выводы комиссии: питание организовано и соответствует методическим рекомендациям 2.4.0180-20 Роспотребнадзора Российской Федерации «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г., согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Председатель комиссии:

Зам. дир. по АХР



Долгалева Е.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.01.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: бчел

	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	