



Директор МОУ «СОШ № 61»
Т.В. Зулова
«13» 10 2023 г.

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«13» 10 2023 г.

Комиссия в составе:

Петросен Вартгер Савеловна
Сущина Виктория Сергеевна
Гайцева Н.К.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества блюда	соответствуют
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствие
Соблюдение санитарных норм детьми и работниками пищеблока	соответствует

Организация питания:

[Signature]

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Карабахян М.К.

Комиссия с актом ознакомлена:

<u>Сущина В.С.</u>	<u>[Signature]</u>	13.10.2023г.
<u>Петросен В.С.</u>	<u>[Signature]</u>	13.10.2023г.
<u>Гайцева Н.К.</u>	<u>[Signature]</u>	



Директор МОУ «СОШ № 61»
Т.В. Зулова
«13» октября 2023 г.

Чек-лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 61»

Руководитель организации: Т.В. Зулова

Организатор (поставщик) питания: ИП Горбулин В.В.

Дата заполнения: 13 октября 2023 г.

Участники проведения мониторинга: Талыцева Наталья Константиновна
Лейросян Варвара Самвеловна
Суркина Виктория Сергеевна

№ 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. *Да*
- 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). *Да*
- 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). *нет, итедвиде-е*
- 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.). *удовле-е да*
- 3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для дез.рук. *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 заведующая производством и поваров. *да*
- 8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
- 9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
- 10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

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). *вкусно*
- 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. *по нормативам*
- 8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *да*

Дополнительные замечания: _____

Предложения: *благодарю всему коллективу организации питания. Все вкусно, свежее, вызывает аппетит и аппетитно. Желания достаточные для насыщения.*

Подписи

участников мониторинга: *Сухина В.С. [подпись]*
Петросян В.С. [подпись]
Гайварева Н.К. [подпись]



Директор МОУ «СОШ № 61»
Т.В. Зюзлова
«24» 10 2023 г.

АКТ № 4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«24» 10 2023 г.

Комиссия в составе:

Тимченко У.А.
Люмина И.В.
Тальцева Н.К.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	горячие
Весовое соответствие блюд	высокое
Вкусовые качества блюда	очень
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да
Соблюдение санитарных норм детьми и работниками пищеблока	да

Организация питания:

[Signature]

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Карабакьянц Ш.И.

Комиссия с актом ознакомлена:

<u>Люмина И.В.</u>	<u>24.10.2023 г.</u>
<u>Тимченко У.А.</u>	<u>да 24.10.23 г.</u>
<u>Тальцева Н.К.</u>	<u>да</u>



Директор МОУ «СОШ № 61»
Т.В. Зулова
2023 г.

Чек- лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 61»

Руководитель организации: Т.В. Зулова

Организатор (поставщик) питания: ИП Горбулин В.В.

Дата заполнения: 24 октября 2023 г.

Участники проведения мониторинга: Гальцева А.К.

Милченко Эльена Александровна
Юлиана Ирина Владимировна

№ 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 обнаружены
- 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). да
- 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 дез.рук. *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 заведующая производством и поваров. *да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *да*

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). *вкусно*
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. *да*

Дополнительные замечания: _____

[Handwritten signature]

Предложения: _____

[Handwritten signature]

Подписи

участников мониторинга:

Тимченко У.А.

Галкина И.К.

Людмила И.В.

[Handwritten signature]