

**Акт проверки № 7**  
**Комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся**

« 20 » марта 2024 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, в составе:

Председатель Комиссии: Приблуда Е.И., заместитель директора;

Секретарь Комиссии: Прошкина Н.А., классный руководитель;

Постоянные члены Комиссии: Джумандыкова З.К., медицинский работник;

Стаценко Н.Н., родитель (законный представитель) обучающегося 5-11 класса;

Петренко Н.А., родитель (законный представитель) обучающегося 1-4 класса;

Орлова М.Н., социальный педагог

проведена проверка организации питания в МБОУ «Федоровской СОШ № 5» по адресу: г.п. Федоровский, ул. Строителей, д. 25.

Основание проведения проверки приказ учреждения от 31.01.2022 г. № 104 «О создании Общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в общеобразовательной организации».

Цель проверки: осуществление контроля за:

- соответствием реализуемых блюд утвержденному меню;
- наличием меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании;
- качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- санитарным-техническим содержанием обеденного зала (помещения для приема пищи), состоянием обеденной мебели, столовой посуды, наличием салфеток и т.п.;
- условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися, сотрудниками столовой;
- наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объемами и видами пищевых отходов после приема пищи;
- вкусовыми предпочтениями детей, удовлетворенностью ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информированием родителей и детей о здоровом питании;
- организацией приема пищи обучающимися;
- соблюдением графика работы столовой;
- соблюдением питьевого режима;
- работой буфета «при наличии».

**В ходе проверки установлено:**

| № п/п | Объект контроля | Соответствие нормам | Срок устранения выявленных нарушений | Ответственный за устранение нарушения(ОО/организатор питания) |
|-------|-----------------|---------------------|--------------------------------------|---|
|       |                 |                     |                                      |   |

|      |   |                                   |   |                           |
|------|---|-----------------------------------|---|---------------------------|
| 1    | Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 2    | Соответствие рационов питания утвержденному меню:   |                                   |   |                           |
| 2.1  | Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 2.2  | Соответствие рационов питания примерному меню   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 3    | Качество готовой продукции:   |                                   |   |                           |
| 3.1  | Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному меню   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 3.2. | Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи)   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 3.3  | Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 4    | Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:   |                                   |   |                           |
| 4.1  | Соблюдение режима мытья рук обучающимися  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 4.2  | Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению                                       | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 4.3  | Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 4.4  | Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья)   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 4.5. | Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 5    | Организация приема пищи:  |                                   |   |                           |
| 5.1  | Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток                               | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 5.2  | Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды,  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |

|     |   |                                   |   |                           |
|-----|---|-----------------------------------|---|---------------------------|
|     | промаркированных подносов   |                                   |   |                           |
| 6   | Соблюдение графика работы столовой:   |                                   |   |                           |
| 6.1 | Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 6.2 | Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком                            | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 7   | Работа буфета «при наличии»:  |                                   |   |                           |
| 7.1 | Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 7.2 | Соблюдение сроков реализации буфетной продукции   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 7.3 | Соблюдение условий хранения буфетной продукции  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 7.4 | Наличие оформленных ценников  | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |
| 7.5 | Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены   | Соответствует<br>Не соответствует | ✓ | ОО<br>Организатор питания |

ВЫВОДЫ: дополнительно инструктаж

персонала по разведению расшноров

ПРЕДЛОЖЕНИЯ: Организация в будущем дополнитель-

ные инструктажи

Приложение к акту: оценочный лист комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся на 1 л., в 1 экз.

Члены комиссии:

| Дата       | Подпись     | Расшифровка       | Дата       | Подпись      | Расшифровка   |
|------------|-------------|-------------------|------------|--------------|---------------|
| 20.03.2024 | <i>Скв</i>  | Приблуда Е.И.     | 20.03.2024 | <i>Петра</i> | Петренко Н.А. |
| 20.03.2024 | <i>Прош</i> | Прошкина Н.А.     | 20.03.2024 | <i>Ор</i>    | Орлова М.Н.   |
| 20.03.2024 | <i>Дж</i>   | Джумандыкова З.К. | 20.03.2024 | <i>Ст</i>    | Стаценко Н.Н. |

С актом проверки ознакомлены, копию акта получили:

Дата: 20.03.2024г.

Управляющий ООО «Азбука питания»

Заведующая производством

Андриенко А.С.

Донова Е.Н.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.03.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель Комиссии: Приблуда Е.И., заместитель директора;

Секретарь Комиссии: Прошкина Н.А., классный руководитель;

Постоянные члены Комиссии: Джумандыкова З.К., медицинский работник;

Стаценко Н.Н., родитель (законный представитель)  
обучающегося 5-11 класса;

Петренко Н.А., родитель (законный представитель)  
обучающегося 1-4 класса;

Орлова М.Н., социальный педагог.

|    | Вопрос   | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1  | Имеется ли в организации меню?   |        |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации  | да     |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп   |        |
|    | В) нет   |        |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?   |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 3  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?  |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд?   |        |
|    | А) да, по всем дням  | да     |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты  |        |
|    | А) да, по всем дням  | да     |
|    | Б) нет, имеются повторы в смежные дни  |        |
| 6. | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?                      |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 7. | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?   |        |
|    | А) да  | да     |
|    | Б) нет   |        |
| 8  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  |        |
|    | А) да  | 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   | нет    |
|    | Б) да  |        |

|    |  |     |
|----|--|-----|
| 10 | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? |     |
|    | А) да  |     |
|    | Б) нет   | да  |
| 11 | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  |     |
|    | А) да  |     |
|    | Б) нет   | да  |
| 12 | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                 |     |
|    | А) да  |     |
|    | Б) нет   | да  |
| 13 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                      |     |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  | нет |
| 14 | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  |     |
|    | А) да  |     |
|    | Б) нет   | да  |
| 15 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   |     |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  | нет |
| 16 | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           |     |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  | нет |
| 17 | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   |     |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  | нет |
| 18 | Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду                                  |     |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  | да  |
| 19 | Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит  |     |
|    | А) нет   |     |
|    | Б) да  | да  |

Члены комиссии:

| Дата       | Подпись | Расшифровка       | Дата       | Подпись | Расшифровка   |
|------------|---------|-------------------|------------|---------|---------------|
| 20.03.2024 |         | Приблуда Е.И.     | 20.03.2024 |         | Петренко Н.А. |
| 20.03.2024 |         | Прошкина Н.А.     | 20.03.2024 |         | Орлова М.Н.   |
| 20.03.2024 |         | Джумандыкова З.К. | 20.03.2024 |         | Стаценко Н.Н. |

С актом проверки ознакомлены, копию акта получили:

Дата: 20.03.2024г.

Управляющий ООО «Азбука питания»

Заведующая производством

Андрienko A.C.

Донова Е.Н.

