

Акт

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ
лицей г.Янаул

«26» 04 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Уразбактия Дарья Сергеевна 100,7с
2. Минимухометова Мадина Ринатовна 2д
3. Шараева Оксана Евгеньевна 5а

Составили настоящий акт о том, что в школьной столовой МБОУ лицей г.Янаул была проведена проверка качества питания.

Результат проверки:

В столовой было чисто. Санобра -
ботка производится после каждого
зачера детей в столовую.

Личные соответствует меню: мясо
(порционные), каша молочная «Дружба»,
чай с лимоном и сахаром, хлеб пше-
ничной витаминной.

Постановили:

Замечаний по столовой нет. Работу
школьной столовой признаю хорошей.

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:

Ахмедова З.Т.
Уразбактия Д.
Минимухометова М.Д.
Шараева О.Е.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

- Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
- Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?
- Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?
- Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
- Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?
- Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?
- Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
- От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?

ДА	НЕТ
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?
- Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?
- Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?
- Проводится ли уборка после каждого приема пищи?
- Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
- Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?
- Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?
- Имеются ли сколы на посуде?

ДА	НЕТ
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?

- а) заранее сотрудниками столовой; 1-4 этаж
- б) обучающимися старших классов;
- в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
• Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Созданы ли условия для наблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеются ли сколы на посуде?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Каким образом происходит накрытие столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• а) заранее сотрудниками столовой;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• б) обучающимися старших классов;	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• в) иное указать.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Визуально оцените уровень отходов

- а) много;
- б) среднее количество;
- в) мало;
- г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполнения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	ДА	НЕТ
• Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии, фенилкетонурия)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеются ли сколы на посуде?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Каким образом происходит накрытие столов?
 ✓ а) заранее сотрудниками столовой; *1-4 кл.*
 ✓ б) обучающимися старших классов; *5-11 кл.*
 в) иное указать.

Визуально оцените уровень отходов
 а) много;
 б) среднее количество;
 ✓ в) мало;
 г) нет отходов.

* По итогам наблюдения заполнения заполняется чек-лист и фотографии размещаются в родительских чатах.