

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

«19» 09 2023г.

Комиссия в составе:

1. Балерина Говина Ямгаровна
2. Балаева Ирина Владимировна
3. Нурманова Лилия Идрисовна

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

Результат проверки:

В день проверки районского контро-
ля меню соответствует: салат овощ-
ной; мясная тушеная в соусе с ово-
цами; куриная грудка; сок фрукто-
вый; хлеб пшеничный витаминизи-
рованный.

В столовой было чисто, санобработка
проводилась после каждого приема
еды в столовой.

Постановили:

Защитившей акт. Качеством пи-
тания полностью довольны. Все соот-
ветствует нормам.

Секретарь комиссии:

Члены комиссии:






Ахмедова З. Г.
Нурманова Р. И.
Балаева Г. З.
Балаева Л. Ф.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<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?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<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"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<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"/>	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли сколы на посуде?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Каким образом происходит накрытие столов?
- а) заранее сотрудниками столовой;
 - 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"/>	
• Выявлялись 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
• Каким образом происходит накрытие столов?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
• <input checked="" type="radio"/> а) заранее сотрудниками столовой;			
• <input checked="" type="radio"/> б) обучающимися старших классов;			
• в) иное указать.			
• Визуально оцените уровень отходов			
• а) много;			
• б) среднее количество;			
• <input checked="" type="radio"/> в) мало;			
• г) нет отходов.			

* По итогам наблюдения заполнения чек-листа и фотографий размещаются в родительских чатах.

Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<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?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<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"/>
• Обновляется ли в ежедневном режиме меню на официальном сайте общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Имеется ли приказ и положение по родительскому контролю за организацией горячего питания в школе?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	• Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Имеется ли положение об организации горячего питания в общеобразовательной организации?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<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"/>	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имеются ли сколы на посуде?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

- Каким образом происходит накрытие столов?
 а) заранее сотрудниками столовой;
 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.