

Акт
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 19
по ул. Ключевская 44 «А»
по ул. Жердева 19 «Б»
Исполняющий директор ООО «Школьное питание» Баханова Е.В.
(начальная школа)

Комиссия в составе:

Соседова В. П. – председатель комиссии;
Ергоновой Н. Н. – зам. директора по ВР;
Карнакова О.В. – организатор детского движения;
Русина А.М. – представитель родительского комитета 1 «Е» класса
Тленова Н.Б. – представитель родительского комитета 1 «В» класса
Баханова Е.В. – исполняющий директор

Цель проверки:

1. Проверка организации школьного питания:
 - а. Санитарное состояние школьной столовой.
 - б. Ведение бракеражного журнала.
 - с. Контрольное взвешивание блюд, согласно заявленному меню.

Составили настоящий акт в том, что «18» 11 202 4 г. Была проведена плановая проверка родительского контроля за качеством питания в школьной столовой (буфете-раздаточной) в 10 30

Время проверки:

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока, Нарушений санитарных норм не обнаружено.
2. Бракеражный журнал стандартный, заполняется ежедневно.
3. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
4. Питание осуществляется по меню, утвержденному ООО «Школьное питание» и согласованно с директором школы; заключен Договор ООО «Школьное питание» исполнения на организацию питания.
5. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до 8 00 ч.
6. Контрольные порции на раздаче присутствуют, ~~не присутствуют~~.
7. В присутствии исполняющего директора Бахановой Е.В.- произведено контрольное взвешивание готовых блюд и проверка вкусовых качеств блюд, представленных на завтрак для учащихся 1-4 классов:

все блюда _____ соответствуют

Была произведена проверка вкусовых качеств:

Всех. 100г - каша рисовая, вар. слад.	По факту -	<u>230</u>	гр.
Всех. 50г - Буженина с ветчиной	По факту -	<u>73</u>	гр.
Всех. 200 - Какао-порошок	По факту -	<u>200</u>	гр.

_____	гр. По факту – _____	гр.
_____	гр. По факту – _____	гр.
_____	гр. По факту – _____	гр.
_____	гр. По факту – _____	гр.

Все блюда соответствуют (соответствуют, не соответствуют) представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензии к качеству приготовления, качеству нет;

8. Имеется дополнительный ассортимент блюд.

9. Ценники на продукцию имеются, не имеются, вес _____ - (соответствует, не соответствует) норме;

10. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест ~~(не)~~ хватает.

11. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук, антисептик). Есть, нет.

12. После каждого приема пищи производится проветривание обеденного зала не менее 10-15 минут.

Выводы:

1. Санитарное гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, соответствует нормам СанПиНа.
2. Ведение документации соответствует нормам СанПиНа.
3. Замечание комиссии – недостаток вписывать меню в форму меню для родителей,
4. Организацию школьного питания считать (удовлетворительной, не удовлетворительной) удовлетворительной.

Члены комиссии по питанию:

Соседова В. П. – председатель бракеражной комиссии _____

Карнакова О.В. – зам. председателя бракеражной комиссии _____

Русина А. М. – представитель род. ком. 1 «8»

класса Луга

Менюва О. В. – представитель род. ком. 1 «3»

класса М

С актом комиссии исполняющий директор Баханова Е.В. ознакомлена: _____

Акт
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 19
по ул. Жердева 19 «А»
по ул. Жердева 19 «Б»

Исполняющий директор ООО «Школьное питание» Баханова Е.В.

(начальная школа)
(средняя школа)

Комиссия в составе:

Соседова В. П. – председатель комиссии;

Ергоновой Н. Н. – зам. директора по ВР;

Магарева И.Д. – представитель родительского комитета 9 «Б» класса
_____ – представитель родительского комитета _____ « » класса

Баханова Е.В. – исполняющий директор

Цель проверки:

1. Проверка организации школьного питания:
 - а. Санитарное состояние школьной столовой.
 - б. Ведение бракеражного журнала.
 - в. Контрольное взвешивание блюд, согласно заявленному меню.

Составили настоящий акт в том, что «11» 11 2024 г. Была проведена плановая проверка родительского контроля за качеством питания в школьной столовой (буфете-раздаточной)

Время проверки: 11.10 ч.

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока, Нарушений санитарных норм не обнаружено.
2. Бракеражный журнал стандартный, заполняется ежедневно.
3. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
4. Питание осуществляется по меню, утвержденному ООО «Школьное питание» и согласованно с директором школы; заключен Договор ООО «Школьное питание» исполнения на организацию питания.
5. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до 8.00 ч.
6. Контрольные порции на раздаче присутствуют, не присутствуют.
7. В присутствии исполняющего директора Бахановой Е.В.- произведено контрольное взвешивание готовых блюд и проверка вкусовых качеств блюд, представленных на завтрак для учащихся 5-11 классов:

все блюда _____ соответствуют

Была произведена проверка вкусовых качеств:

<u>Каши рисовая</u>	<u>210</u>	гр. По факту -	<u>214</u>	гр.
<u>булгур с вар. св.</u>	<u>80</u>	гр. По факту -	<u>80</u>	гр.
<u>какао-напиток</u>	<u>200</u>	гр. По факту -	<u>200</u>	гр.
_____	_____	гр. По факту -	_____	гр.

_____ гр. По факту – _____ гр.
_____ гр. По факту – _____ гр.
_____ гр. По факту – _____ гр.

Каша рисовая на масле с
маслом с сахаром вкусная,
наваристой. Ветчина готовая,
высокого качества, батон БХП вкусный.

Все блюда соответствуют (соответствуют, не соответствуют) представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензии к качеству приготовления, качеству нет;

8. Имеется дополнительный ассортимент блюд.

нет

9. Ценники на продукцию имеются, ~~не~~ соответствуют (соответствует, не соответствует) норме; вес

10. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест ~~(не)~~ хватает.

11. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, антисептик). Есть, ~~нет~~.

12. После каждого приема пищи производится проветривание обеденного зала не менее 10-15 минут.

Выводы:

1. Санитарное гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала удовлетворительное, соответствует нормам СанПиНа.

2. Ведение документации соответствует нормам СанПиНа.

3. Замечание комиссии – нет

4. Организацию школьного питания считать (удовлетворительной, не удовлетворительной) удовлетворительной

Члены комиссии по питанию:

Соседова В. П. – председатель комиссии В.П. Соседова

Ергонова Н.Н. – зам. директора по ВР Н.Н. Ергонова

Магарава Ю.В. – представитель род. ком. 9 «Б»

класса Ю.В. Магарава – представитель род. ком. _____ «_____»

класса _____

С актом комиссии исполняющий директор Баханова Е.В. ознакомлена: Е.В. Баханова

Акт
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 19
по ул. Жердева 19 «А»
по ул. Жердева 19 «Б»

Исполняющий директор ООО «Школьное питание» Баханова Е.В.

(начальная школа)
(средняя школа)

Комиссия в составе:

Соседова В. П. – председатель комиссии;

Ергоновой Н. Н. – зам. директора по ВР;

Дондолова И.В. – представитель родительского комитета 9 «Б» класса
_____ – представитель родительского комитета _____ « » класса

Баханова Е.В. – исполняющий директор

Цель проверки:

1. Проверка организации школьного питания:
 - а. Санитарное состояние школьной столовой.
 - б. Ведение бракеражного журнала.
 - в. Контрольное взвешивание блюд, согласно заявленному меню.

Составили настоящий акт в том, что «11» 11 2024 г. Была проведена плановая проверка родительского контроля за качеством питания в школьной столовой (буфете-раздаточной)

Время проверки:

В ходе проверки установлено:

1. При посещении пищеблока, Нарушений санитарных норм не обнаружено.
2. Бракеражный журнал стандартный, заполняется по факту.
3. Администрацией школы организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся.
4. Питание осуществляется по меню, утвержденному ООО «Школьное питание» и согласованно с директором школы; заключен Договор ООО «Школьное питание» исполнения на организацию питания.
5. Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до 8⁰⁰ ч.
6. Контрольные порции на раздаче присутствуют, не ~~присутствуют~~.
7. В присутствии исполняющего директора Бахановой Е.В.- произведено контрольное взвешивание готовых блюд и проверка вкусовых качеств блюд, представленных на завтрак для учащихся 5-11 классов:

все блюда _____ соответствуют _____

Была произведена проверка вкусовых качеств:

<u>каша рисовая</u>	гр. По факту -	<u>240</u>	гр.
<u>бутерброд с ветчиной</u>	гр. По факту -	<u>96</u>	гр.
<u>какао</u>	гр. По факту -	<u>200</u>	гр.
<u>каша рисовая</u>	гр. По факту -	<u>290</u>	гр.
<u>бутерброд с ветчиной</u>		<u>100 гр</u>	

_____ гр. По факту – _____ гр.
_____ гр. По факту – _____ гр.
_____ гр. По факту – _____ гр.

Все блюда _____ (соответствуют, ~~не~~
соответствуют) представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище;
претензии к качеству приготовления, качеству нет;

8. Имеется дополнительный ассортимент блюд.

нет

9. Ценники на продукцию имеются, не имеются, вес
по прайсу - (соответствует, не соответствует) норме;

10. В обеденном зале для каждого класса накрываются столы, посадочных мест (не)
хватает.

11. Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона
(раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, антисептик). Есть, нет.

12. После каждого приема пищи производится проветривание обеденного зала не
менее 10-15 минут.

Выводы:

1. Санитарное гигиеническое состояние пищеблока и обеденного зала
удовлетворительное, соответствует нормам СанПиНа.
2. Ведение документации соответствует нормам СанПиНа.
3. Замечание комиссии – нет
4. Организацию школьного питания считать (удовлетворительной, не
удовлетворительной) _____

Члены комиссии по питанию:

Соседова В. П. – председатель комиссии В.П. Соседова

Ергонова Н.Н. – зам. директора по ВР Н.Н. Ергонова

Долгорукова Н.В. – представитель род. ком. 7 «8»
класса Долгорукова Н.В.

_____ – представитель род. ком. _____ «_____»
класса _____

С актом комиссии исполняющий директор Баханова Е.В. ознакомлена: Е.В. Баханова

Отчет о мероприятиях родительского контроля за организацией питания в МАОУ СОШ №19 г.Улан-Удэ

11.11.2024 г. члены комиссии по родительскому контролю от 1 «Е» класса, Русина Анна Михайловна, от 1 «В» класса Тленова Надежда Базаровна, от 9 «Б» Шагдарова Дарима Дашеевна, от 9 «Б» Дондопова Наталья Дамбадугаровна проверили организацию питания детей МАОУ СОШ № 19 в школьных столовых по адресам ул.Жердева 19 «А», ул. Жердева 19 «Б», ул. Ключевская 44 «А».

В ходе мероприятия было установлено, что вес порций соответствует нормам, блюда приготовлены в соответствии с санитарными нормами и требованиями к детскому питанию.

Комиссия особое внимание обратила на выполнение санитарно-гигиенических требований. Родители проверили качество организации питания с оценочным листом общественного родительского контроля: ученики соблюдают правила личной гигиены, имеются условия для мытья, дезинфекции рук; санитарно-техническое состояние обеденного зала нормальное (посуда без сколов, обеденные столы чистые, без видимых повреждений, насекомые не обнаружены, имеются условия для реализации буфетной продукции), имеется график приема пищи, вывешено ежедневное меню, выставлено контрольное блюдо, бракеражный журнал заполняется (от всех партий приготавливаемых блюд снимается бракераж). В меню отсутствуют запрещённые продукты. Состояние спецодежды у сотрудника столовой удовлетворительное, имеются маски, одноразовые перчатки.

Родители посмотрели, как осуществляется накрытие столов, оценили внешний вид горячих блюд, попробовали кашу рисовую вязкую с маслом, бутерброд с ветчиной, какао-напиток отметили, что приготовленный завтрак вкусный, полезный. Также проведен осмотр отходов пищевой продукции.

В акте проверки школьной столовой по ул. Ключевская 44 «А» родители Русина А.М., Тленова Н.Б. написали предложение вывешивать ежедневное меню в фойе школы для ознакомления родителей.

	соответствии утвержденным графиком приема пищи		
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд А) Да, по всем дням Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	А.	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		✓
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) Да Б) нет	А.	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Мельник / Магдаринова ИИ

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ СОШ №19**

Дата и время проведения проверки: 11.11.24, 11:10

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Мандарова Дарина Фатеевна, 95

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в	✓	

	соответствии утвержденным графиком приема пищи		
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд А) Да, по всем дням Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) Да Б) нет	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Давыдов / Дондолова И.Д.

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ СОШ №19

Дата и время проведения проверки: 11.11.2024, 11 50

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Рогонова Наталья Дамбадугаровна

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в	✓	

Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МАОУ СОШ №19

Дата и время проведения проверки: 11.11.24, 10⁰⁰ 50'

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Мисюко Надежда Васильевна, 1^е
Рудина Анна Михайловна, 1^е

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в		

	соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
14	В основном меню отсутствуют повторы блюд А) Да, по всем дням Б) Нет, имеются повторы в смежные дни	А.	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей и детей		✓
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) Да Б) нет	Да. ✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	