

**Проверки комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся
и документов по организации питания в**
МАОУ СОШ №1 школьной столовой

Дата и время проведения проверки: 03.04.2023

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

Чахов Т.С. - пр. штаб

Виноградова Л.Ю. пр. штаб

Сущикова И.М. департамент образования

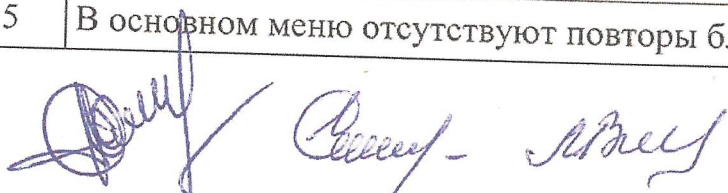
Шмелькова Е.А. АНО Школьное питание

Дикашова Л.В. директор МАОУ СОШ №1

Власова Ок.Р. АНО Школьное питание
Представитель образовательного учреждения



№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Есть Положение об организации питания обучающихся	✓	
	Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся в помещения приема пищи	✓	
	График питания	✓	
	Приказ об утверждении графика питания обучающихся в школьной столовой на 2023-2024 учебный год	✓	
	Список поставщиков	✓	
2	Есть формы заявлений о получении питания	✓	
3	Имеется акт об утверждении стоимости питания	✓	
4	Есть утвержденное основное меню для возрастных категорий:		
	- 1-4 классы	✓	
	- 5-11 классы	✓	
5	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	



6	Есть утвержденное ежедневное меню основного питания на сутки для всех возрастных групп детей	✓	
7	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей (законных представителей)	✓	
8	Количество обязательных приемов пищи в основном и ежедневном меню соответствуют продолжительности, либо времени нахождения детей в образовательной организации	✓	
9	Организовано дополнительное питание. Если да, то:		
	– имеется ли утвержденное меню дополнительного питания		–
	– оно размещено для ознакомления родителей (законных представителей)		–
10	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
11	Имеется табель учета получения питания обучающимися	✓	
	Имеется ли программа производственного контроля	✓	
13	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности поступающей пищевой продукции	✓	
14	Журнал бракеража сырой продукции (Входной контроль).	✓	
15	Журнал бракеража готовой продукции	✓	
16	Журнал температуры Холодильных камер	✓	
17	Приказ о создании бракеражной комиссии	✓	
18	Приказ об утверждении Положения о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	✓	
19	Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции	✓	
21	Приказ об утверждении Положения об организации питания обучающихся	✓	
22	Положения об организации питания обучающихся	✓	
23	Положение о порядке обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья	✓	

Директор *Заведующий* *Менеджер*

24	Имеются документы о лабораторно-инструментальных исследованиях качества и безопасности готовых блюд	✓	
25	План-график ежегодных мероприятий родительского контроля за организацией питания обучающихся	✓	

Оценочный лист за организацией питания обучающихся в

№ п/п	Показатель качества / вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
26	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	+	
	– мылу и антисептикам;	+	
	– средствам для сушки рук	+	
27	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
28	Помещение для приема пищи чистое	+	
29	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	+	
30	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют		–
30.1.	Акты дезинсекции	+	
30.2.	Акты дератизации	+	
31	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
32	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
33	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
34	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
35	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
37	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	

Александр Александрович

38	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью	✓	
Рацион питания			
39	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	
40	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
41	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
42	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
43	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
44	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
45	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
46	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	✓	
47	Соответствует ли запах приготовленных блюд	✓	
48	Наличие ТТК и их соответствие ГОСТ	✓	
Культура обслуживания			
49	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
50	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

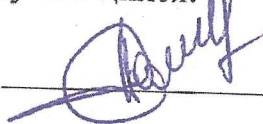
В ходе проведения проверки:

- выявлены нарушения:
- сформированы предложения:
- Приложения к акту:

рекомендована замена газет мебели (ремонт скамеек)

Алексей Алексеевич


Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

 , Чаков Т.С

Ришер , Вишосрадова И.О

 , Васова О.П.

Сомин , Шмелева Е.А.



Представитель образовательного учреждения директор МНОУ

СОШ № 10 г. Мвп М.В. Динамова