

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.03.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Атаманюк А.В. - мать уч-ка 3 "Б" Рогошева А.
Гаринец Н.В. - мать уч-ка 10 кл. Гаринец В.
Редько А.А. - мать уч-ка 5 "Б" Редько Г.

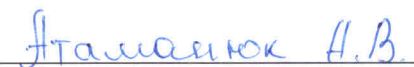

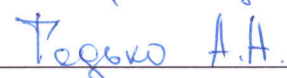
	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для 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	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Подпись представителя администрации школы:

 _____
 _____

Подписи проверяющих:

 _____
 _____
 _____

АКТ
по результатам общественного родительского контроля
за организацией горячего питания в МБОУ СОШ (военвед) г. Зернограда

Дата 14.03.2023

День и неделя по утвержденному цикличному меню:

- первый день пятнадцатидневного перспективного меню.

1. Соответствие фактического меню утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

-питание осуществляется по пятнадцатидневному перспективному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 01.09.2022.

-на 14.03.2023 фактическое меню соответствует утвержденному пятнадцатидневному перспективному меню.

Указать характер несоответствия _____

2. Соответствие фактически реализуемого ассортимента буфетной продукции (продуктов, реализуемых в свободной продаже) утвержденному (государственному заданию):
соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

- соответствует.

3. Наличие нормативных документов, определяющих требования безопасности:
имеются / частично отсутствуют / отсутствуют

-наличие инструкций по ТБ имеются на всех рабочих местах, имеются заземления электроприборов, имеются резиновые коврики на полу у электрооборудования, наличие маркировки номинального напряжения на розетках и выключателях.

4. Результаты беседы с персоналом пищеблока на предмет знания технологии приготовления кулинарной продукции и санитарных требований:

удовлетворены / недовлетворены

-удовлетворены

5. Соответствие поставляемого сырья, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции набору помещений пищеблока (сырьевая столовая, столовая-догоготовочная, буфет-раздаточная) и имеющемуся в наличии оборудованию пищеблока:

соответствует / частично не соответствует / в основном не соответствует.

-соответствует

Указать характер несоответствия ___ нет

6. Наличие меню и прочей обязательной информации об услугах по организации питания учеников и рационе питания (меню) в месте, доступном для всех родителей:

имеется / отсутствует

-питание осуществляется по пятнадцатидневному перспективному меню, согласованному с Роспотребнадзором, утверждённому директором школы 01.09.2022.

-ежедневно в обеденном зале вывешивается утверждённое меню,

-на 14.03.2023 фактическое меню соответствует утвержденному пятнадцатидневному перспективному меню.

- пятнадцатидневное перспективное меню размещено на сайте школы.

7. Полнота и достоверность информации о рационе питания (меню) – дать оценку по пятибалльной шкале: **5**

8. Питьевой режим детей в обеденном зале организован: с использованием бутилированной питьевой воды / с использованием кипяченой водопроводной воды / не организован

организован

9. Результаты контроля за сроками доставки продуктов или/и готовых блюд и условиями их транспортировки: соответствуют нормативам / частично не соответствуют / не соответствуют
указать характер несоответствия
- на 14.03.2023 соответствуют

10. Результаты контроля наличия необходимых моющих и дезинфицирующих средств: имеются / отсутствуют в достаточном количестве
-все используемые средства: шоржавель, сульфохлорантин, прогресс соответствуют СанПин

11. Контроль за эффективностью мероприятий по борьбе с грызунами и вредными насекомыми (проводится только в период, когда пищеблок не функционирует): проводимые мероприятия эффективны / не эффективны;
- проводит ГБУ РО «Дезинфекционная станция»
-проводится только в период, когда пищеблок не функционирует. Проводимые мероприятия эффективны
Замечания **нет**

12. Контроль санитарного содержания обеденного зала и линии раздачи: удовлетворительный / неудовлетворительный
Удовлетворительный. Согласно графику, проводятся влажная уборка с дезинфицирующими средствами и проветривание помещения.

13. Наличие мыла и исправность электрополотенец (или наличие бумажных полотенец) при умывальниках для детей: имеются в достаточном количестве / отсутствуют
Перед обеденным залом расположен умывальник. Имеется мыло, 2 электросушилки, бумажные полотенца.

14. Контроль за соблюдением сроков и условий реализации готовой кулинарной продукции на линии раздачи и в буфете:
нарушений не выявлено / выявлено:
-Не выявлено. Вся готовая продукция реализуется в течение дня и не хранится.

15. Участие в приемочном контроле качества готовой кулинарной продукции:
Прием пищи 14.03.2023 г.

Наименования блюд и кулинарных изделий: Оценка (1–5)
Завтрак:

1. Макаронник с мясом	5
2. Соленые огурцы	5
3. Яблоко	5
4. Хлеб пшеничный	5
5. Кофейный напиток на молоке сгущенном	5

16. Контроль за режимом питания (расписанием звонков) и организацией приема пищи замечаний нет / замечания:
- замечаний нет.

17. Контроль за соблюдением требований по сбору и вывозу пищевых отходов

собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно / не регулярно / отдельно не вывозятся / прочие замечания

-пищевые отходы собираются и вывозятся отдельно от твердых бытовых отходов, регулярно Сальским филиалом ООО «ЭкоЦентр».

18. **Замечания по результатам родительского контроля:**

По результатам проведения родительского контроля замечаний не выявлено.

Рекомендации:




Увеличить количество бумажных полотенец расположенных в умывальнике.

19. **Выводы:**

-рацион питания обучающихся полностью соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований СанПин.

Школьная столовая имеет хороший вид, столы чистые. Освещение в рабочем состоянии, в наличии у раковин две электросушилки для рук. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Ф.И.О. и подписи членов группы по контролю питания школы:

Атяманюк А.В.	
Захариниц Н.В.	
Редько А.А.	
_____	_____
_____	_____

Подпись представителя администрации школы:

	
---	---

Дата заполнения: 14 марта 2023 года

Ознакомлена:

