

Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с Положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, 13 апреля 2023 года был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности

5 А класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- ассортимент блюд школьного меню;
- ассортимент буфетной продукции;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- качество уборки обеденного зала на момент работы комиссии;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- культура и качество обслуживания работниками столовой.

В ходе контроля установлено:

- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; использование одноразовых перчаток;
- культура и качество обслуживания работниками столовой на высоком уровне;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказом директора от 01.09.2022 № 57 «Об организации горячего питания учащихся МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска» в 2022/2023 учебном году», Положением о столовой и об организации питания обучающихся по программам начального общего образования в МАОУ «СОШ №94 г. Челябинска».

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по организации питания - Стрельникова Г. А.



Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с Положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, 04 апреля 2023 года был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности

5 А класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- ассортимент блюд школьного меню;
- ассортимент буфетной продукции;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- качество уборки обеденного зала на момент работы комиссии;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- культура и качество обслуживания работниками столовой.

В ходе контроля установлено:

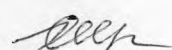
- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; использование одноразовых перчаток;
- культура и качество обслуживания работниками столовой на высоком уровне;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказом директора от 01.09.2022 № 57 «Об организации горячего питания учащихся МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска» в 2022/2023 учебном году», Положением о столовой и об организации питания обучающихся по программам начального общего образования в МАОУ «СОШ №94 г. Челябинска».

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по организации питания - Стрельникова Г. А.



Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 04.04.2023

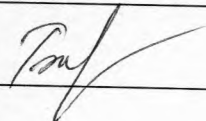
Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Барыбаш Людмила Александровна

1. Устраивает ли Вас ассортимент блюд школьного меню?
 - да
- нет
2. Устраивает ли Вас ассортимент буфетной продукции?
 - да
- нет
3. Чем, по Вашему мнению, можно дополнить ассортимент школьной продукции?

4. Нравится ли Вам качество готовых блюд в столовой?
 - да
- нет
5. Если не нравится, то почему?
- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное _____
6. Есть ли замечания к состоянию обеденного зала или чистоте посуды?
- да
 - нет
7. Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?
 - да
- нет
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 - да
- нет
9. Как Вы оцениваете культуру и качество обслуживания работниками столовой?
удовлетворительно
10. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Подпись _____



Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, 16 марта 2023 года был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности 1 Д и 4Г класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

В ходе контроля выявлено:

- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рецеркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, использование одноразовых перчаток и масок);
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по ОП Стрельникова Г. А. *Сей*

Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 16.03.2023

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Кайретимова Ольга Николаевна, 1 г

1. Устраивает ли Вас ассортимент блюд школьного меню?
 да
 нет
2. Устраивает ли Вас ассортимент буфетной продукции?
 да
 нет
3. Чем, по Вашему мнению, можно дополнить ассортимент школьной продукции?

4. Нравится ли Вам качество готовых блюд в столовой?
 да
 нет
5. Если не нравится, то почему?
 готовят нелюбимую пищу
 остывшая еда
 маленькие порции
 иное _____
6. Есть ли замечания к состоянию обеденного зала или чистоте посуды?
 да
 нет
7. Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?
 да
 нет
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 да
 нет
9. Как Вы оцениваете культуру и качество обслуживания работниками столовой?
отлично
10. Ваши предложения по улучшению питания в школе:
продолжать работу в таком же режиме!

Подпись Ольга Николаевна

Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 16.03.2013

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Шумова Татьяна Викровна 42

1. Устраивает ли Вас ассортимент блюд школьного меню?
- да
- нет
2. Устраивает ли Вас ассортимент буфетной продукции?
- да
- нет
3. Чем, по Вашему мнению, можно дополнить ассортимент школьной продукции?

4. Нравится ли Вам качество готовых блюд в столовой?
- да
- нет
5. Если не нравится, то почему?
- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное _____
6. Есть ли замечания к состоянию обеденного зала или чистоте посуды?
- да
- нет
7. Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?
- да
- нет
8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
- да
- нет
9. Как Вы оцениваете культуру и качество обслуживания работниками столовой?
Обслуживание в столовой на высоком уровне.
10. Ваши предложения по улучшению питания в школе:
Питание организовано очень хорошо,
меню разнообразное.

Подпись _____



Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 16 марта 2023

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Калимуллина Жанна Владимировна 12

1. Устраивает ли Вас ассортимент блюд школьного меню?

- да
 - нет

2. Устраивает ли Вас ассортимент буфетной продукции?

- да
 - нет

3. Чем, по Вашему мнению, можно дополнить ассортимент школьной продукции?

4. Нравится ли Вам качество готовых блюд в столовой?

- да
 - нет

5. Если не нравится, то почему?

- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное _____

6. Есть ли замечания к состоянию обеденного зала или чистоте посуды?

- да
 - нет

7. Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?

- да
 - нет

8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

- да
 - нет

9. Как Вы оцениваете культуру и качество обслуживания работниками столовой?

Отлично.

10. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Все устраивает, все хорошо!

Подпись _____

Калимуллина

Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, **15 февраля 2023 года** был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности 1 Г класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

В ходе контроля выявлено:

- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, использование одноразовых перчаток и масок);
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по ОП Стрельникова Г. А.



Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 15.02.2023

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Еловская Мария Владимировна

1. Устраивает ли Вас ассортимент блюд школьного меню?
- да
- нет
2. Чем, по Вашему мнению, можно дополнить ассортимент школьной продукции?
всё отлично, кухня очень разнообразная и вкусная
3. Нравится ли Вам качество готовых блюд в столовой?
 да
- нет
4. Если не нравится, то почему?
- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное _____
5. Есть ли замечания к состоянию обеденного зала или чистоте посуды?
- да
 нет
6. Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?
 да
- нет
7. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 да
- нет
8. Как Вы оцениваете культуру и качество обслуживания работниками столовой?
качество обслуживания очень высокое
9. Ваши предложения по улучшению питания в школе: сотрудники вежливые
желаю поддерживать такой же
высокий уровень питания наших
детей.

Подпись Еловская

Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с Положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, **30 января 2023 года** был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности 2 Г класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- ассортимент блюд школьного меню;
- ассортимент буфетной продукции;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- качество уборки обеденного зала на момент работы комиссии;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- культура и качество обслуживания работниками столовой.

В ходе контроля установлено:

- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; использование одноразовых перчаток;
- культура и качество обслуживания работниками столовой на высоком уровне;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказом директора от 01.09.2022 № 57 «Об организации горячего питания учащихся МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска» в 2022/2023 учебном году», Положением о столовой и об организации питания обучающихся по программам начального общего образования в МАОУ «СОШ №94 г. Челябинска».

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по организации питания - Стрельникова Г. А.



Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 30 января 2023

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Трибакина Юлия Ивановна 25

1. Устраивает ли Вас ассортимент блюд школьного меню?

- да
- нет

2. Устраивает ли Вас ассортимент буфетной продукции? —

- да
- нет

3. Чем, по Вашему мнению, можно дополнить ассортимент школьной продукции?

4. Нравится ли Вам качество готовых блюд в столовой?

- да
- нет

5. Если не нравится, то почему?

- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное

6. Есть ли замечания к состоянию обеденного зала или чистоте посуды?

- да
- нет

7. Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?

- да
- нет

8. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

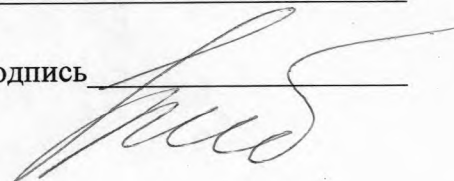
- да
- нет

9. Как Вы оцениваете культуру и качество обслуживания работниками столовой?

высоко (5 из 5)

10. Ваши предложения по улучшению питания в школе:

Подпись



Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с Положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, 23 декабря 2022 года был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности 3 Б класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- ассортимент блюд школьного меню;
- ассортимент буфетной продукции;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- качество уборки обеденного зала на момент работы комиссии;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- культура и качество обслуживания работниками столовой.

В ходе контроля установлено:

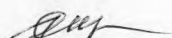
- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд; использование одноразовых перчаток;
- культура и качество обслуживания работниками столовой на высоком уровне;
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет. Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10, приказом директора от 01.09.2022 № 57 «Об организации горячего питания учащихся МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска» в 2022/2023 учебном году», Положением о столовой и об организации питания обучающихся по программам начального общего образования в МАОУ «СОШ №94 г. Челябинска».

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по организации питания - Стрельникова Г. А.



Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, 02 ноября 2022 года был проведен **внеплановый родительский контроль** в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности 3 Е класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.


В ходе контроля выявлено:

- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, использование одноразовых перчаток и масок);
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по ОП Стрельникова Г. А. 

Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 2.11.2022 Черепанова Л.С. (ЧШШ)

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой 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 ✓	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
8	Производится ли отбор проб приготовленных блюд?	
	А) 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	
	Б) да	
10	Проводится ли уборка обеденного зала столовой после каждого приема пищи?	

	А) да	✓
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Я, Черепанова Л.С., посетив столовую
 2.11.2022 г., удовлетворена в полном объеме.
 Детям б/ма отдана горячая по нормам
 еда. Предложений и поправок к работе
 столовой на данный момент не имею.

Акт проверки мероприятий

родительского контроля по организации питания.

В соответствии с положением о порядке проведения мероприятий по родительскому контролю организации питания обучающихся, 27 октября 2022 года был организован родительский контроль в столовую МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска». Школьную столовую посетили представители родительской общественности 3 А класса, с целью улучшения организации школьного питания обучающихся.

При проведении мероприятий родительского контроля организации питания родителями (законными представителями) обучающихся оценивалось:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- температура подачи блюд и вкусовые качества;
- санитарно-техническое содержание столовой (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей с согласия их родителей или иных законных представителей;
- информирование родителей (законных представителей) и детей о здоровом питании.

В ходе контроля выявлено:


- соответствие реализуемых блюд и массы порций утвержденному меню;
- соответствие температуры подаваемых блюд нормам СанПиН;
- состояние столовых приборов и посуды в школьной столовой (без сколов и трещин);
- качество уборки помещения столовой (обеденный зал убирается после каждой перемены);
- использование рециркулятора в обеденном зале;
- созданы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися (жидкое мыло, бумажные полотенца);
- наличие чистой санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд, использование одноразовых перчаток и масок);
- удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам дегустации блюд.

Замечаний по работе столовой и качеству питания нет.

Рекомендации и предложения:

- продолжать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены;
- работникам столовой готовить такую же вкусную и сбалансированную пищу.

Заместитель директора по ОП Стрельникова Г. А.



Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 27.10.2022г.

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Бушкова Александра Анатольевна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Производится ли отбор проб приготовленных блюд?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Проводится ли уборка обеденного зала столовой после каждого приема пищи?	

	А) да	✓
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Замечаний нет!

Помечания: - салфетки на столах
 - не всем детям хватает салфеток мест, кто-то ест стол. (это не комфортно)!

Взят - Бушкова А.А.

Оценочный лист

проверки организации питания в МАОУ «СОШ № 94 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 27.10.2022

Представитель инициативной группы, проводивший проверку (ФИО):

Курт Анна Валерьевна *(Курт А. В.)*

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в школьной столовой меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	Производится ли отбор проб приготовленных блюд?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Проводится ли уборка обеденного зала столовой после каждого приема пищи?	

	А) да	✓
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

*Оформована расписка детей.
Дети едят с удовольствием*

[Signature]
Ким А.У