

Оценочный лист
комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
ГКОУ КК школы – интерната пос. Паркового

Дата проведения проверки: 12.12.2024г.

Помещение учреждения: столовая

Состав комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, проводившей проверку:

- 1 Корынова Н.Ю.
- 2 Деруля И.Б.
- 3 Чернышко М.В.
- 4 _____
- 5 _____

№	Вопрос	Вариант ответа (отметить нужное)
1	Имеется ли в организации 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	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	

	Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии, локальный нормативный акт, регулирующий порядок работы бракеражной комиссии?	
7.	А) да	✓
	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
8	А) да	✓
	Б) нет	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
9	А) нет	✓
	Б) да	
	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
10	А) да	✓
	Б) нет	
	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
11	А) да	✓
	Б) нет	
	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
12	А) да	✓
	Б) нет	
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
13	А) нет	✓
	Б) да	
	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
14	А) да	✓
	Б) нет	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
15	А) нет	✓
	Б) да	
	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
16	А) нет	✓
	Б) да	

17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
18	Своевременно ли осуществляется реализация блюд и продукции основного, дополнительного меню, накрытие столов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
19	Полностью ли учащиеся потребляют блюда и продукцию основного, дополнительного меню?	
	А) да, не востребованных блюд (продукции) не остается или их количество незначительно	✓
	Б) примерно половина блюд (продукции) остается не востребованной	
	В) все блюда (продукция) остаются не востребованными	
20	Удовлетворены ли члены комиссии качеством блюд и продукции основного, дополнительного меню? (в случае приобретения членами комиссии блюд и продукции основного, дополнительного меню)	
	А) да	✓
	Б) нет	
21	Соответствует ли установленным требованиям температура и вес блюд, продукции основного, дополнительного меню? (в случае проведения членами комиссии соответствующего контроля)	
	А) да	✓
	Б) нет	
22	Удовлетворены ли дети ассортиментом и качеством потребляемых блюд? (в случае проведения членами комиссии соответствующего опроса детей)	
	А) да	✓
	Б) нет	

Примечания (дополнительная информация) _____

Члены комиссии:

/ *Копылова И.Д.*

/ *Дерюга И.Б.*

/ *Черненко М.В.*

/

/

С.И. Дерюга
М.В. Черненко

Школа

Паркового

меню приготавливаемых блюд

12 2024
год

возраст 12 лет и старше

Неделя	День недели	Прием пищи	Раздел меню	№ рецептуры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры	Цена	возраст 12 лет и старше									
									Вес блюда, г	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	№ рецептуры	Цена			
2	4	Завтрак	гор.блюдо	Суп молочный макаронный изделиями	6	7	14	149	149	20,50	280	8,12	9,4	17,1	159	149	25,94	
			гор.напиток	Чай с молоком	200	2	1	14	66	66	6,41	200	2	1	14	66	66	6,41
			хлеб	Хлеб ржаной	35	2	0	14	68	68	2,41	50	3,3	0,5	21,2	102	68	4,01
				Бутерброд с сыром	65	5	9	18	204	204	24,10	70	5,4	9,8	18,2	218	204	26,53
				Фрукты свежие	150	2	1	32	142	142	12,00	150	2	1	32	142	142	12,00
				итого	700	16,86	18,22	91	629,1		65,42	750	20,58	21,66	101,9	885		
2	4	Обед	закуска	Овощи соевые	60	1	0	2	5	11,42	100	1,1	0	2	7	54	14,28	
			1 блюдо	Суп лапша домашняя	200	1	7	23	198	128	7,65	250	2,7	5,7	12,8	108	128	9,88
			2 блюдо	Печень тушенная в соусе	100	7	4	4	102	176	43,85	120	6,1	6,9	3,7	157	176	52,9
			гарнир	Пюре картофельное	150	3	8	23	126	210	14,97	180	3,7	4,9	25,1	184	210	17,9
			хлеб бел.	Хлеб пшеничный	50	3	0	21	105	573	3,90	60	4,8	0,4	30,2	142	573	4,98
			хлеб черн.	Хлеб ржаной	30	1	0	12	55	575	2,41	40	2,6	0,4	17	82	575	3,21
	Сок фруктовый	180	0	0	21	85	271	12,00	200	1	0,2	19,6	83	271	12			
	итого	770	18	19	108	678		96,2	950	21,8	18,5	110,2	741			115,13		
2	4	Полдник	Булочка сдобная	50	3,8	4,5	29	164	ттк	8,16	60	4	6,7	24	172	ттк	8,15	
			фрукты	Фрукты свежие	100	0,2	0,2	4,9	22	231	8	100	0,2	0,2	4,9	22	231	8
				какао с молоком	200	3,8	3	14,7	102,3	180	10,24	200	3,8	3	14,7	102,3	180	10,54
			итого	350	7,8	7,7	48,8	288,3		26,7	360	8	9,9	43,8	296,3			26,89
2	4	Ужин 1	гарнир	каша рисовая рассыпчатая	150	2,6	4,8	31	146	114	12,59	180	3,2	5	37	148	114	15,6
			гор.блюдо	Рыба запеченная с овощами под молочным соусом	120	10,4	13,8	12,8	218	160	64,92	130	11,3	14,8	11,9	208	160	70,99
			напиток	Компот из свежих фруктов	180	0,6	0	15	71	ттк	3,84	200	0,6	0	18	73	ттк	4,81
			хлеб	Хлеб пшеничный	50	3	0	21	105	573	3,90	60	5	0,4	30,2	142	573	4,88
			хлеб	Хлеб ржаной	30	1	0	12	55	575	2,41	40	3,3	0,4	21,2	102	575	3,21
				Икра кабачковая	60	1	5	4	61	ттк	10,40	100	1,9	8,9	7,7	119	ттк	17,76
	Яйцо вареное	40	5	5	0	61	143	13,00	40	5	5	0	61	143	13,00			
	итого	630	23,6	28,2	96	717		111,06	750	30,3	33,8	126,3	853			130,05		
2	4	Ужин 2	Кисломолочный напиток	200	5,78	5	8	106	388	16,53	200	5,78	5	8	106	388	16,53	
			итого	200	5,78	5	8	106		16,53	200	5,78	5	8	106			16,53
2	4	Итого за день:		2650	64,26	78,12	349,6	2416,4	0	315,91	3010	86,46	88,88	390	2681,3	0	363,29	



УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГКОУ КК школы – интерната
пос. Паркового

Л.И. Корж

2024 г.

АКТ

проверки обеденного зала школьной столовой общественной комиссией
по родительскому контролю за организацией питания обучающихся
в ГКОУ КК школе- интернате пос. Паркового

от «12» декабря 2024 г.

№ 2

Присутствовали:

Ответственная по питанию: Н.А. Пимахина;

Члены родительской общественности: И.Б. Деруля, Н.Ю. Копылова., М.В.
Черненко.

Время 11:50, режимный момент – обед

Цель проведения общественного контроля:

- оценка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (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.

Составили настоящий акт в том, что была проведена проверка качества питания обучающихся в школьной столовой ГКОУ КК школе – интернате пос. Паркового, в ходе проверки установлено:

- в наличии имеется режим (график) питания;
- в организации разработано и внедрено новое двухуровневое (7-11 лет, 12 и старше) цикличное меню в соответствии СанПиНа МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- санитарное состояние пищеблока и обеденного зала столовой соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в спецодежде защитных масках и перчатках;


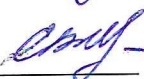
- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает на склад столовой с документацией, подтверждающей их качество и безопасность;
- меню на 12.12.2024 года соответствует цикличному меню (меню прилагается);
- качество приготовленной пищи соответствует технологическим картам;
- в наличии документация по бракеражу готовой продукции;
- для мытья рук имеется 3 раковины, дозаторы с мылом, для сушки рук – электрополотенца, а также бумажные полотенца;
- дети удовлетворены ассортиментом и качеством приготовленных блюд.

Вывод: комиссией установлено, что работа школьной столовой соответствует требованиям предъявляемым нормативно-правовыми актами. Работа школьной столовой признана удовлетворительной (оценочный лист комиссии по родительскому контролю прилагается).

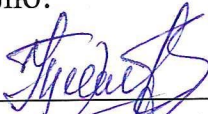

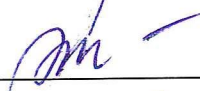

Предложение:

- классным руководителям, воспитателям, родителям (законным представителям) продолжить вести беседы о поведении обучающихся в столовой при мытье рук и принятии пищи;
- воспитателям продолжить работу по привитию навыков культуры еды (пользование вилкой, салфетками и т.д.) и культурно-гигиенических навыков.

С актом проверки комиссии по родительскому контролю ознакомлены:

Заведующая производством		Л.А. Вегеря
Повар		Е.В. Толокова

Комиссия по родительскому контролю:

	Н.А. Пимахина
	И.Б. Деруля
	Н.Ю. Копылова
	М.В. Черненко