

Акт проверки организации горячего питания детей

в МАОУ "СОШ №7"

Мы, нижеподписавшиеся

Замолкина Анастасия Николаевна *Андрей*  
Осташева Вера Владимировна *В*  
Силаева Ирина Александровна *Ирина*  
Сметанина Ирина Владимировна *Ирина*

в рамках родительского контроля произвели проверку организации горячего питания детей в МАОУ "СОШ №7", по результатам которой составили настоящий акт.

Дата проверки:

06.10.2022г

Время проверки:

10:00 - 11:00

По окончании проверки нами был заполнен оценочный лист и составлен отчет.

Подписи:

Замолкина АН *Андрей*  
Осташева В.В. *В*  
Силаева ИА *Ирина*  
Сметанина ИВ *Ирина*

## Форма оценочного листа

Самаска И.А.  
Зайченко А.Н.Дата проведения проверки: 06.10.2022 (10:00-11:00) Остащенко В.В.  
Инициативная группа, проводившая проверку: Сметанкина И.В.

	Вопрос	Да/нет
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	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да для детей в столовой	
	Б) нет для родителей на сайте школы	
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, !	✓
	Б) нет,	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	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	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да, <i>не все дети моют руки</i>	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
18.	<i>Наличие санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.</i>	
	<i>да</i>	✓
	<i>нет</i>	

Отчет по результату мониторинга  
организации питания детей в МАОУ "СОШ № 7"

Дата проведения проверки: 06 октября 2022 г.

Время проведения проверки: 10:00-11:00 Обедали 2А, 2Б, 2В, 2Г, 3А и 3Б классы

Инициативная группа: Заложных А.Н., Осташева В.В., Салаева И.А., Сметанина И.В.

В ходе проверки выявлено:

1. Не все дети моют руки перед едой.

2. Сегодня в меню были щи из свежей капусты с картофелем со сметаной (для детей с ОВЗ), рыба тушеная с овощами, макаронные изделия отварные с маслом без подлива, огурцы свежие порционно, компот из смеси сухофруктов, хлеб. Практически все дети даже не прикоснулись к рыбе. Были и те, кто не стал есть второе блюдо вообще. Некоторые перекусывают в столовой булочками, принесенными из дома. Общий объем пищевых отходов составил 30 литров.

3. По субботам дети не питаются в школьной столовой, приносят перекус с собой. Все перемены по 10 минут. Предлагаем сделать одну перемену, например, после третьего или четвертого урока 15 или 20 минут, чтобы дети успели перейти в другой класс, приготовиться к уроку и перекусить тем, что взяли с собой.