

Акт № 4

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся  
в столовой ГКОУ школе-интернате г.Тихорецка

от «13» 10 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Величко Е.Н.
2. Богданова С.В.
3. Рубцова М.А.
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Провели проверку столовой по следующим вопросам:

1. Соответствие рационов питания согласно утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции вкусно
3. Санитарное состояние зала столовой отличное
4. Организация приема пищи учащимися  
обеденный зал соблюдении графика столовой
5. Соблюдение графика работы столовой согласно графика
6. Внешний вид сотрудников  
чистый, ухоженный
7. Наличие меню  
(есть/нет) имеется
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

В результате проверки установлено всё хорошо  
и вкусно нам очень понравилось

Подпись членов комиссии: Рубцова М.А. Е.Н. Величко  
Богданова С.В.

**Анкета для родителей:**

**1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**3. Удовлетворены ли качеством приготовления пищи?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**4. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?**

Да -

Нет -

Затрудняюсь ответить -

**5. Ваши предложения по организации питания в школе**

---

---

---

---

---

---

---

---

*М.А. Рубцова*  
Рубцова

# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



Следует обратить внимание на:



Соответствие реализованного блюда утвержденному меню



Санитарно-гигиеническое содержание помещений для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды



Условия соблюдения правил личной гигиены детьми



Наличие и состояние у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь)



Наличие протоколов лабораторных исследований контроля качества и безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых готовых блюд



Продукты, которые НЕ допускаются при организации общественного питания в школе:



Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления



Мясо диких животных, яйца и мясо водоплавающих птиц



Зельцы, кровяные и liverные, сырокопченые колбасы, заливные блюда, студии, форшак из сельди



Грибы, сало, маргарин, паштеты и блинчики с мясом и с творогом



Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия



Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым мясом, яичница-глазунья



Уксус, горчица, хрен, перец острый и другие жгучие приправы



Острые соусы, кетчуп, майонез, маринованные овощи и фрукты



Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты)



Арахис, карамель, в том числе и леденцовая

## Чек-лист родительского контроля организации горячего питания в школе:

	ДА	НЕТ		ДА	НЕТ
• Имеются ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Вывешено ли цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) на сайт для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергены)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей и детей?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• В меню отсутствуют повторы в смежные дни?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличным меню режиму работы школы?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
• От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	• Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

С.А. Рубцова  
Рубцова