

Акт № 5

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

31 октября 2024 г.

Комиссией в составе:

Председатель Комиссии- директор гимназии, М.А.Железнякова

члены Комиссии: ответственный за организацию питания – Н.В.Соколова

председатель родительского комитета – Д.А.Соколов

представители родительской общественности – А.А.Гончаров

Ю.М. Зиновьев

С.А.Алексеев

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся; организация и контроль за питанием учащихся (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания).

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню (1 смена - 1 классы, завтраки); ассортимент продукции и меню; санитарно-техническое содержание столовой; состояние обеденной мебели, столовой посуды; наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

Члены комиссии родительского контроля отметили, что столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

В ходе проверки замечаний не выявлено.

Председатель Комиссии:



М.А.Железнякова

члены Комиссии:



Н.В.Соколова



Д.А.Соколов



А.А.Гончаров



Ю.М.Зиновьев



С.А.Алексеев

ЧЕК-ЛИСТ №5

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ Гимназия № 5

Дата и время заполнения:

31 октября 2024г

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

Т.П. Коконова, зав-производством; А.А. Серашева-повар

Ф.И.О. родителей

Д.А. Сокалов, А.А. Тонгаров, Ю.М. Зиновьев, С.А. Алексеев

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделия	+	
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	+	
4. Отсутствует влага на столовых приборах	+	
5. Зал приема пищи чистый	+	
6. Обеденные столы чистые (протерты)	+	
7. Спецдежда у персонала столовой чистая и опрятная	+	
8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)	+	
9. Основное блюдо горячее	+	
10. Наличие профессионального образования у поваров	+	

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

	ДА	НЕТ
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов	+	
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности	+	
4. Наличие медкнижек у персонала столовой	+	

Дополнения (замечания):

Замечаний по организации горячего питания со стороны родителей нет

Подпись участников мониторинга:

М.А. Мелезняка (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Н.Н. Сокалова (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Т.П. Коконова (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
А.А. Серашева (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Д.А. Сокалов (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
А.А. Тонгаров (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Ю.М. Зиновьев (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
С.А. Алексеев (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)