

Акт № 10

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

05 декабря 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 (2 смена - начальные классы со 2 – по 4 классы, обеды): ассортимент продукции и меню: санитарно-техническое содержание помещений для приема пищи; условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся.

Организация питания: в обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий; не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.

В обеденном зале каждый стол накрыт для 6-ти обучающихся, соблюдая безопасную дистанцию, посадочных мест детям хватает.



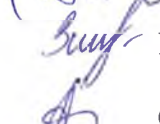
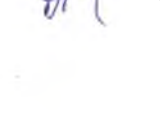

В ходе проверки замечаний не выявлено.

Председатель Комиссии:



М.А.Железнякова

члены Комиссии:

Н.В.Соколова

Д.А.Соколов

А.А.Гончаров

Ю.М.Зиновьев

С.А.Алексеев

ЧЕК-ЛИСТ № 10

проведения мониторинга качества организации питания (Родительский контроль)

Название образовательной организации: МОУ Гимназия № 5

Дата и время заполнения:

5 декабря 2024г

Участники проведения мониторинга:

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

Т.П. Кононова, зав-производством; А.А. Серашова - повар

Ф.И.О. родителей

Д.А. Соколов, А.А. Тонгаров, Ю.М. Зинков, С.А. Алексеенко

ПРОВЕРКА СО СТОРОНЫ ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	+	
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. Спецодежда 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:

<u>М.А. Малютина</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>А.А. Соколова</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>Т.П. Кононова</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>А.А. Серашова</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>Д.А. Соколов</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>А.А. Тонгаров</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>Ю.М. Зинков</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)
<u>С.А. Алексеенко</u>	<u>[Подпись]</u>
(Ф.И.О.)	(подпись)