

Акт № 22

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

14 мая 2025 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 приёма 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 № 22

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

Название образовательной организации: **МОУ Гимназия № 5**

Дата и время заполнения:

14 мая 2025г., 14.20 - 15.00

Участники проведения мониторинга:

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

Т.П. Коканова, зав. производством; А.А. Серашева, повар

Ф.И.О. родителей

В.А. Соколов, А.А. Тонгаров, Ю.М. Зинovieв, С.А. Алексеев

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 (протертые)	☒	☐
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. Менезьякова (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Н.Н. Соколова (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Т.П. Коканова (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
А.А. Серашева (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
В.А. Соколов (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
А.А. Тонгаров (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
Ю.М. Зинovieв (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)
С.А. Алексеев (Ф.И.О.) [подпись] (подпись)