

Акт № 23

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

22 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 (1 смена – старшие классы с 5 – по 11 классы, завтраки): ассортимент продукции и меню: санитарно-техническое содержание кухни, моечной и других помещений столовой.

Все классные руководители сопровождают свои классы.

Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой, обеспечены специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

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 №23

проведения мониторинга качества организации питания

(Родительский контроль)

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

Дата и время заполнения:

22 мая 2025г. 11.20 - 12.00

Участники проведения мониторинга:

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

Т.П. Коконова, зав. производством; А.А. Сорошова, повар

Ф.И.О. родителей

Д.А. Соколов, А.А. Токаров, 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 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. Алексеева (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
Н.Н. Соколова (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
Т.П. Коконова (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
А.А. Сорошова (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
Д.А. Соколов (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
А.А. Токаров (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
Ю.М. Зиновьев (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)
С.А. Алексеев (Ф.И.О.) [Подпись] (Подпись)