

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Попковская средняя школа»
Котовского муниципального района Волгоградской области.
ул. Мира д. 27, хутор Попки, Котовского района, Волгоградской области, Россия, 403806
Тел. 8(4455) 7-61-83. E-mail: ktv_sh.popkov@volganet.ru
ОКПО 10511245, ОГРН 1023404972580, ИНН/КПП 3414012430 /341401001

Акт №3
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МКОУ Попковской СШ

Дата проверки: 25 ноября 2024 г.

Время проверки: 10.00 час.

Цель проверки:

1. Контроль за организацией питания:

- охват обучающихся горячим питанием;
- охват обучающихся льготным горячим питанием;
- доля обучающихся, питающихся самостоятельно;

2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов;

3. Проверка ведения документации по питанию;

4. Посещение помещений для приема пищи. Оценка:

- соблюдения санитарно – гигиенических требований;
- органолептических показателей пищевой продукции;
- профилактика инфекционных заболеваний.

Родительский контроль в составе:

1. Матвеева Е.М. - председатель комиссии;

2. Буныкина Е.Н. - ответственный по питанию;

3. Ирушкина М.А. - родитель;

4. Бирюкова О.Е. - родитель.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- бесплатное горячее питание (завтрак) получают все учащиеся начальной школы (33 человека), из них 2 получают двухразовое питание; охват горячим питанием учащихся льготных категорий более 78 % (22 человека), из них обеспечены двухразовым питанием – 8 человек; за счет родительской платы – 8 человек;

- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;



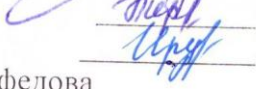
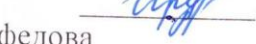
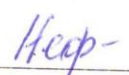
- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Повар следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены родительского контроля:

| | | |
|--|--|--------------|
| |  | Е.М.Матвеева |
| |  | Е.Н.Буныкина |
| |  | О.Е.Бирюкова |
| |  | М.А.Ирушкина |
| Повар:  | О.А.Нефедова | |

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(Родительский контроль)

Дата и время заполнения: 25 ноября 2024 г.

Образовательная организация: МКОУ Попковская СШ (х.Попки, ул.Мира, д.27)

Участники проведения проверки:

Ирушкина М.А. – родитель;

Бирюкова О.Е. – родитель.

Оценочный лист:

| п\п | Показатели | ДА | | НЕТ |
|-----|--|----|--|-----|
| 1. | Имеется ли в школе меню? | х | | х |
| | а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования | + | | |
| | б) да, но без учета возрастных групп | | | |
| | в) нет | | | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей? | + | | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте? | + | | |
| 4. | В меню отсутствуют повторы блюд? | Х | | Х |
| | а) да, по всем дням | + | | |
| | б) нет, имеются повторы в смежные дни | | | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | Х | | Х |
| | а) да, по всем дням | + | | |
| | б) нет, имеются повторы в смежные дни | | | |
| 6. | Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования | + | | |
| 7. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | + | | |
| 8. | Проводится ли уборка столовой после каждого приема пищи? | + | | |
| 9. | Качественно ли проведена уборка, где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии? | + | | |
| 10. | Столовые приборы имеют трещины и сколы? | | | + |
| 11. | Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | | + |
| 12. | У учеников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам) | + | | |
| 13. | Учащиеся соблюдают правила личной гигиены? | + | | |
| 14. | Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)? | + | | |
| 15. | Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачу пищи в одноразовых перчатках? | + | | |
| 16. | Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит? | + | | |
| 17. | Температура готовых блюд соответствует норме? | + | | |

| | | | | |
|----|--|---|--|---|
| 18 | Масса порций соответствует массе, указанной в меню? | + | | |
| 19 | На обеденных столах имеются салфетки? | + | | |
| 20 | Детей знакомят с блюдом, которое он кушает? | + | | |
| 21 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено) | + | | |
| 22 | Детей спрашивают: | X | | X |
| | - Вкусно | + | | |
| | - не очень вкусно | | | |
| | - не вкусно | | | |
| 23 | Визуальное количество отходов: | X | | X |
| | - менее 30% | + | | |
| | -30-60% | | | |
| | - более 60% | | | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

нет

ЗАМЕЧАНИЯ:

нет

ЖАЛОБЫ:

нет

Участники проведения проверки:

Ирушкина М.А. 
 Бирюкова О.Е. 

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Попковская средняя школа»
Котовского муниципального района Волгоградской области.
ул. Мира д. 27, хутор Попки, Котовского района, Волгоградской области, Россия, 403806 Тел.
8(4455) 7-61-83. E-mail: ktv_sh.popkov@volganet.ru
ОКПО 10511245, ОГРН 1023404972580, ИНН/КПП 3414012430 /341401001

Акт №3
проверки школьного питания комиссией родительского контроля
МКОУ Попковской СШ (Моисеевский филиал)

Дата проверки: 25 ноября 2024 г.

Время проверки: 10.30 час.

Цель проверки:

1. Контроль за организацией питания:

- охват обучающихся горячим питанием;
- охват обучающихся льготным горячим питанием;
- доля обучающихся, питающихся самостоятельно;

2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному основному меню, оценка целевого использования продуктов;

3. Проверка ведения документации по питанию;

4. Посещение помещений для приема пищи. Оценка:

- соблюдения санитарно – гигиенических требований;
- органолептических показателей пищевой продукции;
- профилактика инфекционных заболеваний.

Родительский контроль в составе:

1. Матвеева Е.М. - председатель комиссии;

2. Тюрина Е.В. - ответственный по питанию в Моисеевском филиале;

3. Зубайруева Н.Н. - родитель;

4. Прохорова А.Н. - родитель.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- бесплатное горячее питание (завтрак) получают все учащиеся начальной школы (17 человек), из них 2 получают двухразовое питание; охват горячим питанием учащихся льготных категорий более 86 % (20 человек), из них обеспечены двухразовым питанием – 10 человек;

- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

- в наличии вся документация по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников;

- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;

- пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах.

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Повар следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работы школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии родительского контроля:

Матвеева Е.М. _____

Тюрина Е.В. _____

Зубайруева Н.Н. _____

Прохорова А.Н. _____

Ознакомлена _____

повар Деморецкая О.Г. _____

ЧЕК-ЛИСТ
проверки качества организации питания
(Родительский контроль)

Дата и время заполнения: 25 ноября 2024 г.

Образовательная организация: МКОУ Попковская СШ Моисеевский филиал (с. Моисеево ул. Октябрьская, д. 11)

Участники проведения проверки:

Зубайруева Н.Н.– родитель;

Прохорова А.Н.– родитель.

Оценочный лист:

| п/п | Показатели | ДА | | НЕТ |
|-----|--|----|--|-----|
| 1. | Имеется ли в школе меню? | x | | x |
| | а) да, для всех возрастных групп и режимом функционирования | + | | |
| | б) да, но без учета возрастных групп | | | |
| | в) нет | | | |
| 2. | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей? | + | | |
| 3. | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте? | + | | |
| 4. | В меню отсутствует повторы блюд? | X | | X |
| | а) да, по всем дням | + | | |
| | б) нет, имеются повторы в смежные дни | | | |
| 5. | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | X | | X |
| | а) да, по всем дням | + | | |
| | б) нет, имеются повторы в смежные дни | | | |
| 6. | Соответствует ли в цикличном меню количество приемов пищи режиму функционирования | + | | |
| 7. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | + | | |
| 8. | Проводится ли уборка столовой после каждого приема пищи? | + | | |
| 9. | Качественно ли проведена уборка , где осуществляется прием пищи на момент работы комиссии? | + | | |
| 10. | Столовые приборы имеют трещины и сколы? | | | + |
| 11. | Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? | | | + |
| 12. | У учеников имеется доступ к раковинам, мылу, сушке рук (одноразовым полотенцам) | + | | |
| 13. | Учащиеся соблюдают правила личной гигиены? | + | | |
| 14. | Сотрудники пищеблока имеют специальную одежду (форму, колпаки, косынки, фартуки)? | + | | |
| 15. | Сотрудники пищеблока, осуществляют выдачу пищи в одноразовых перчатках? | + | | |

| | | | | |
|----|--|---|--|---|
| 16 | Внешний вид и подача готовых блюд эстетичны вызывают аппетит? | + | | |
| 17 | Температура готовых блюд соответствует норме? | + | | |
| 18 | Масса порций соответствует массе, указанной в меню? | + | | |
| 19 | На обеденных столах имеются салфетки? | + | | |
| 20 | Детей знакомят с блюдом, которое он кушает? | + | | |
| 21 | Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние запахи, привкусы, не подгорело, не пересолено) | + | | |
| 22 | Детей спрашивают: | X | | X |
| | - Вкусно | + | | |
| | - не очень вкусно | | | |
| | - не вкусно | | | |
| 23 | Визуальное количество отходов: | X | | X |
| | - менее 30% | + | | |
| | -30-60% | | | |
| | - более 60% | | | |

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:



ЗАМЕЧАНИЯ:

нет

ЖАЛОБЫ:

нет

Участники проведения проверки:

 /Зубайруева Н.Н. /
 /Прохорова А.Н. /