


ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидозом, пищевая аллергия)? да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? да/нет
- Все ли дети едят сидя? да/нет
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
- Теплые ли блюда выдают детям? да/нет
- Участвуют ли дети в накрывании на стол? да/нет
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? да/нет
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка 10%

ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ нет

Дата: 30.11.2022


Подпись

Колганова А.Р.
(ФИО, расшифровка)

**Акт проверки общественной комиссией организации горячего питания в столовой
МОАУ «Гимназия №1»**

Дата проверки: 30.11.2022 год

Цель проверки: Удовлетворенность обучающихся МОАУ «ФМЛ» организацией горячего питания на предмет органолептических качеств блюд, соблюдением норм СанПиН в ОУ.

Комиссия в составе:

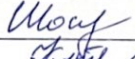
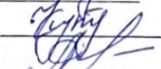

1. Шонина Галина Владимировна – заместитель директора по УВР.
2. Куткужина Алтын Нурлановна – ответственный за питание.
3. Емельянова Елена Сергеевна - фельдшер лицея.
4. Колганова Адель Рафаиловна – член родительского комитета 1 «Б» класса МОАУ «ФМЛ».

Виды проверок:

1. Проверка качества готовой продукции, условий и сроков ее реализации технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований.
2. Промежуточный контроль за выполнением условий договора, заключенного с АО «КШП Огонёк».
3. Опрос обучающихся с целью оценки удовлетворенности качеством отпускаемой продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. В этот день, согласно утвержденному меню, в столовой подавались: салат «Витаминный» - 100 гр., борщ из свежей капусты с картофелем – 200 гр., шницель припущенный из птицы с соусом томатным и кашей гречневой – 160 гр., компот из кураги – 200 гр., хлеб пшеничный – 25 гр., хлеб ржано-пшеничный – 24 гр.
2. Общая масса несъеденной пищи до 10%.
3. Обучающиеся моют перед едой руки, в наличии имеются раковины для мытья рук и сушилка. В обеденном зале для каждого класса сотрудниками столовой в специальной одежде накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все учащиеся едят сидя. Отведенного времени на прием пищи хватает всем учащимся. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовой. Сервировка столов оставила положительное впечатление. По проведенному среди учащихся опросу еда им нравится, дети довольны.
4. После приема пищи столы вытираются, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая.
5. Организовано бесплатное питание для обучающихся 12-18 лет с ОВЗ.
6. В наличии имеется график питания.
7. В наличии график дежурства учителей.
8. Количество детей, питающихся на данной перемене – 48.
9. Органолептические показатели продукции (цвет, запах) – соответствуют гигиеническим требованиям.
10. Соблюдаются условия трёхстороннего договора в полном объеме.
11. Текущие замечания обучающихся, родителей и членов комиссии своевременно направляются в комбинат школьного питания.

Шонина Г.В. 
Куткужина А.Н. 
Колганова А.Р. 

ПРОВЕРОЧНЫЙ ЛИСТ

- Соответствует ли фактическое меню, объемы порций, двухнедельному меню, утвержденному руководителем общеобразовательной организации? да/нет
- Организовано ли питание детей, требующих индивидуального подхода в организации питания детей (сахарный диабет, целиакия, фку, муковисцидоз, пищевая аллергия)? да/нет
- Все ли дети с сахарным диабетом, пищевой аллергией, целиакией, муковисцидозом, фенилкетонурией питаются в столовой? да/нет
- Все ли дети моют руки перед едой? да/нет
- Созданы ли условия для мытья и дезинфекции рук? да/нет
- Все ли дети едят сидя? да/нет
- Все ли дети успевают поесть за перемену (хватает ли им времени)? да/нет
- Есть ли замечания по чистоте посуды? да/нет
- Есть ли замечания по чистоте столов? да/нет
- Есть ли замечания к сервировке столов? да/нет
- Теплые ли блюда выдаются детям? да/нет
- участвуют ли дети в накрывании на столы? да/нет
- Лица, накрывающие на столы, работают в специальной одежде? да/нет
- Организовано ли наряду с основным питанием дополнительное питание (через буфет или линию раздачи)? да/нет
- Расчет индекса несъедаемости, его оценка 10%

ВАШИ
ПРЕДЛОЖЕНИЯ

Добавить свежий салат (или фрукты).

Дата 23.11.2022г

Числова
Подпись

Числова Ч. Ю.
Расшифровка ФИО родителя

**Акт проверки общественной комиссией организации горячего питания в столовой
МОАУ «Гимназия №1»**

Дата проверки: 23.11.2022 год

Цель проверки: Удовлетворенность обучающихся МОАУ «ФМЛ» организацией горячего питания на предмет органолептических качеств блюд, соблюдением норм СанПиН в ОУ.

Комиссия в составе:

1. Шонина Гайна Владимировна – заместитель директора по УВР.
2. Куткужина Алтын Нурлановна – ответственный за питание.
3. Емельянова Елена Сергеевна - фельдшер лица.
4. Ушакова Юлия Николаевна – член родительского комитета 5 «Б» класса МОАУ «ФМЛ»

Виды проверок:

1. Проверка качества готовой продукции, условий и сроков ее реализации технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований.
2. Промежуточный контроль за выполнением условий договора, заключенного с АО «КШП Огонёк».
3. Опрос обучающихся с целью оценки удовлетворенности качеством отпускаемой продукции.

В ходе проверки выявлено:

1. В этот день, согласно утвержденному меню, в столовой подавались: макароны отварные с маслом и филе птицы в соусе с томатом – 300 г., чай с молоком – 200 г., хлеб пшеничный – 60 г. Итого, масса всех блюд на одного ребенка по меню – 560 г.
2. Общая масса несъеденной пищи до 10%.
3. Обучающиеся моют перед едой руки, в наличии имеются раковины для мытья рук и сушилка. В обеденном зале для каждого класса сотрудниками столовой в специальной одежде накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает, все учащиеся едят сидя. Отведенного времени на прием пищи хватает всем учащимся. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовой. Сервировка столов оставила положительное впечатление. По проведенному среди учащихся опросу еда им нравится, дети довольны.
4. После приема пищи столы вытираются, используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая.
5. Организовано бесплатное питание для обучающихся 12-18 лет с ОВЗ.
6. В наличии имеется график питания.
7. В наличии график дежурства учителей.
8. Количество детей, питающихся на данной перемене – 178.
9. Органолептические показатели продукции (цвет, запах) – соответствуют гигиеническим требованиям.
10. Соблюдаются условия трёхстороннего договора в полном объеме.
11. Текущие замечания обучающихся, родителей и членов комиссии своевременно направляются в комбинат школьного питания.

Шонина Г.В. _____
Куткужина А.Н. _____
Ушакова Ю.Н. _____