

Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МОУ "ООШ им. Воиновой"

наименование ОУ

АКТ № _____

1. Дата и время проведения проверки: 27.10.2022

2. Родители, проводившие мониторинг:

Чекиряева Валентина

3. Количество обучающихся всего в ОУ: 99

4. Количество обучающихся, получающих питание:

1-4 классы 51

5-11 классы 35

льготное питание 64

5. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет

6. Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

7. Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание

Питающей организации

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, минобразования СО)

Меню

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

8. Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов

информация о горячих линиях

ежедневное меню

циклическое меню

9. Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

да, но без учета возрастных групп

нет

10. В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

11. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

12. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

да

нет

не всегда

13. Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы

льготное питание

5-11 классы

14. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да

нет

15. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да

нет

16. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет

17. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да

нет

18. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да

нет

19. Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПИна?

да

нет

20. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет ✓

21. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да

нет ✓

22. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет ✓

23. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет ✓

24. Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

салфетки присутствуют, все прилаживающие блюда на столе разданы, посуда и столовые приборы чистые и чистые, количество человек за одним столом - 6

25. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет ✓

26. Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да

нет ✓

27. Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

недостатков не выявлено

28. Визуальная оценка количества отходов:

нет

Подписи участников мониторинга:

Чех. И. И. / Чех. И. И. /
Мурман Ю. С. / Мурман Ю. С. /
Мисюдрова М. В. / Мисюдрова М. В. /

