«15» сентября 2023

АКТ

Обследования пищеблока комиссией родительского контроля
МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска» филиал 3

Комиссия в составе -
- Алипова И.Н. заместитель директора по ВР;
- Подогова А.В., заведующий производством;
- Струнина М.А., родитель
- Фролова З.Г., родитель.

Составила настоящий акт о том, что 15.09.2023 в 08.00 произведена проверка организации питания обучающихся в филиале 3.

Результат проверки:

1. Проведена сверка фактического меню, с утвержденным двухнедельным меню, установлено:

Утвержденное примерное меню	Фактическое меню
соответствует	

2. Выборочно произведена органолептическая оценка выдаваемых блюд

Наименование	Результаты органолептической оценки	Температура подачи	Весовое соответствие норме выхода
Биточки "Солнышко"	Хорошее	Соответствует	Соответствует
Макаронные изделия отварные	Хорошее	Соответствует	Соответствует
Чай с сахаром	Хорошее	Соответствует	Соответствует
Хлеб пшеничный	Хорошее	Соответствует	Соответствует

3. Санитарное состояние столовой - хорошее
4. Соблюдение графика посещения столовой - соблюдается

6. Примечания

Подписи членов комиссии родительского контроля:

- Алипова И.Н.
- Подогова А.В.
- Струнина М.А.
- Фролова З.Г.,

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска» (филиал 2)

Дата проведения проверки: 15 сентября 2023

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:
Собинов Михаил Алексеевич (1-9)
Прядкова Марина Владимировна (4-10)

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да ~~нет~~
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да

	Б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Выводы и предложения:

Блюда, представленные для пробы, все приготовлены вкусно, вкусные салаты

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:

/ Гриценко Л.В

/ Савинов Н.А

/

/

/

/

«15» 09 2023г.

АКТ №

Обследования организации питания МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска им. Родионова Е.Н.» (филиал

Родительский контроль в составе:
Савинов Михаил Алексеевич
Грицасова Марина Владимировна

Составила настоящий акт о том, что 15.09. 2023г. произведена проверка организации питания обучающихся в филиале 2.

Результат проверки:

1. Проведена сверка фактического меню, с утвержденным четырехнедельным меню по договору с АО «Уральский комбинат питания, установлено: соответствует или не соответствует, таблицу заполнять, если не соответствует

Утвержденное примерное меню согласно договору	Фактическое меню

2. Выборочно произведена органолептическая оценка выдаваемых блюд (выборочно описать несколько готовых блюд, соответствует или не соответствует технологическим картам)

Наименование	Результаты органолептической оценки	Температура подачи	Весовое соответствие норме выхода
Биточек сомн.	отлично	соответствует	80/5
макар. изд. отв.	отлично	соответствует	150
щи из св. капл.	отлично	соответствуют	250/8
тушёное подж.	отлично	соответствуют	150
компот	отлично	соответствует	200

3. Санитарное состояние столовой (хорошее или нет, чисто ли в столовой)

в столовой чисто

4. Соблюдение графика посещения столовой (соблюдается или нет)

соблюдается график

6. Примечания (при наличии)

Спасибо большое поварам, все очень вкусно по-домашнему!

Грицасова М.В.
Савинов М.А.

Приложение 2
к приказу МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»
№ 01-04/122-37 от 01.09.2021

Оценочный лист
по организации питания в МБОУ «СОШ № 68 г. Челябинска»

Дата проведения проверки: 14.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку в рамках родительского контроля:
Вахрушева Ирина Викторовна (3/4)
Думашева Юлия Сергеевна (3/4)
Шерстнева Яна Николаевна (2/3)

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	
	Б) нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Выводы и предложения:
Питание в школе организовано на хорошем уровне, замечаний нет, еда вкусная в столовой чисто

Подписи членов инициативной группы, участвовавших в проверке в рамках родительского контроля по организации питания в школе:
Вахрушева И.В.
Шерстнева Я.Н.
Думашева Ю.С.