

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ СОШ им. Ш.Ч.Сат с. Чаа-Холь**

Дата и время проведения проверки: 24.09, 10:36

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Даван - Самбуу Аманнаа Оломво
Наинаст Лигна Дасевна
Авсаал Лигна М. С-овид

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протерты)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд		
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации		
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей		
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены		
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда		
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей		
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах		
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду		
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит		

Член(ы) комиссии:

Балышев А. С. | Балышев А. С.

Наминов А. А. | Намин А. А.

Даван-Самбуу О. О. | Даван-Самбуу

_____ | _____

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ СОШ им. Ш.Ч.Сат с. Чаа-Холь**

Дата и время проведения проверки: 10.09, 10:40

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Сиде С. В.
Монгуш Л. М.
Толдосов Н. Р.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:		
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Су / Сидя С.В.

Монгуш / Монгуш М.А.

Тюлюш / Тюлюш Н.Р.

_____ / _____

**Оценочный лист комиссии по родительскому контролю
за организацией питания обучающихся в
МБОУ СОШ им. Ш.Ч.Сат с. Чаа-Холь**

Дата и время проведения проверки: 17.09, 11:00

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Семенов С.В.
Орлов В.А.

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ:	✓	
	– к раковинам для мытья рук;	✓	
	– мылу и антисептикам;	✓	
	– средствам для сушки рук	✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
3	Помещение для приема пищи чистое	✓	
4	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
6	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	
7	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
9	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
10	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
Режим работы помещений для приема пищи			
11	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓	
12	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓	
Рацион питания			
13	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓	

14	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓	
15	Количество обязательных приемов пищи соответствуют продолжительности, либо времени нахождения ребенка в образовательной организации	✓	
16	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓	
17	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓	
18	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓	
19	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓	
20	Блюда подают детям в соответствии с температурой, указанной в технологических картах	✓	
Культура обслуживания			
21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду	✓	
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓	

Член(ы) комиссии:

Сед / Седве С.В

Огул / Огул В.А.

_____ / _____

_____ / _____

Акт
проверки школьного питания комиссией родительского
контроля

Дата проверки: 10.09.24

Время проверки: 10.20 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Сегбе С.В.

2. Монгуш Л.М.

3. Тюлюш Н.Р.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- 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;

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

- на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.

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

при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами.

К каждому меню разработаны технологические карты. Завстоловой 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.

Ознакомлена ЗДВР Тюлюш Ч.Р. 

Акт
проверки школьного питания комиссией родительского
контроля

Дата проверки: 17. 09. 2024 г.

Время проверки: 10.00 час.

Цель проверки: 1. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе.

2. Удовлетворенность обучающихся условиями организации питания.

Родительский контроль в составе:

1. Сегбе С.В.

2. Опул В.А.

По результатам проведённой проверки комиссией выявлено:

- 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;

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

-на хорошем, качественном уровне организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов (согласно Указу президента РФ), питание учащихся льготных категорий (малообеспеченные, дети с ОВЗ); и платное, за счет родительской платы.

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

при входе осуществляется обработка рук дез.средствами).

Выводы: комиссия установила, что школьная столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К каждому меню разработаны технологические карты. Завстоловой 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.

Ознакомлена ЗДВР Тюлюш Ч. Р.



Акт

проверки общественного и родительского контроля за организацией горячего питания учащихся начальной школы МБОУ СОШ им. Ш. Ч. Сат с. Чаа-Холь Чаа-Хольского кожууна

Тема контроля: Организация горячего питания учащихся начальной школы. Контроль качества приготовленных блюд.

Цель контроля: предоставление горячего питания школьникам, контроль качества приготовленных блюд, организация работы в столовой.

Объект контроля: школьная столовая, документация по организации горячего питания.

Вид контроля: тематический

Форма контроля: обзорная

Методы контроля: визуальный осмотр, беседа.

Проверку проводила:

Члены комиссии: Даваа-Самбуу О.О., Намнай А.А., Баян-оол А.С.

Дата проверки: 24.09.24

Проверкой установлено:

- 1) Горячее питание предоставляется всем учащимся начальной школы.
- 2) Столы в обеденном зале чистые, состояние пищеблока удовлетворительное.
- 3) График посещения классами столовой имеется.
- 4) В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.
- 5) Созданы условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья.
- 6) Ежедневное меню вывешено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.
- 7) Технология приготовленных блюд соблюдается.
- 8) Температурный режим в холодильниках поддерживается в соответствии с нормой.
- 9) Вес готовой продукции соответствует заявленному меню.
- 10) Меню 1-4 классов на день проверки: салат из белокочанной капусты, щи из капусты со сметаной, минтай с рисом, кефир, мандарин.

Вывод: комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний нет.

С актом ознакомлена: _____



_____ *Молчица УА*