

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение-  
средняя общеобразовательная школа № 25 имени В. Г. Феофанова  
г. Екатеринбург

Акт № 1

Проверки комиссией родительского контроля качества горячего питания  
обучающихся в столовой

Дата проверки: 27.11.2024 г.

Время: 14:10.

Цель проведения родительского контроля: соблюдение санитарно-гигиенических условий,  
доступность меню, оценка вкусовых качеств.

Состав комиссии:

Лисова Н.А. - заместитель директора МАОУ-СОШ № 25

Лисова Н.А.

Комиссия провела проверку организации питания:

№	Вопрос	Да/нет	Примечание
1	<b>Санитарно-гигиенические условия</b>		
	-наличие возможности вымыть руки перед входом в столовую, есть ли дежурный, который напоминает им об этом	да	
	-наличие возможности вытереть или высушить руки (бумажные или электрополотенца)	да	
	-наличие мыла и рабочих санитайзеров	да	
	-протираются столы после каждого приема пищи	да	
	-есть график приема пищи	да	
	-используются чистые столовые приборы (не алюминиевые)	да	
	-тарелки без сколов и трещин	да	

	- сотрудники столовой работают в медицинских масках, перчатках, униформе.	да	
	- сотрудники столовой не носят украшения на рабочем месте	да	
	- на видном месте выставлены контрольные блюда и все порции, которые выдаются детям, а так же соответствие по весу и форме подачи контрольных блюд	да	
<b>2</b>	<b>Наличие и доступность меню</b>		
	- наличие меню в открытом доступе на информационном стенде и на сайте школы, меню соответствует действительности	да	
	- наличие двухнедельного циклического меню, фактического меню на день, меню для детей с объемами пищевыми потребностями ( без лактозы, без глютена, при диабете и др. заболеваниях), меню для детей с особыми возможностями здоровья (ОВЗ) и меню на буфетную продукцию	да	
	- в меню учитывается график работы школы	да	
	- меню заверено подписью и печатью директора школы и руководителя уполномоченным лицом от организации питания	да	
<b>3</b>	<b>Наличие документов</b>		
	-в свободном доступе книга жалоб и предложений	да	
	-наличие и своевременное заполнение журнала бракеража (ежедневное снятие проб с готовых блюд)	да	

	-наличие и ежедневное заполнение журнала «Здоровье» (отсутствие у всех сотрудников столовой перед началом работы кожных повреждений и гнойничковых заболеваний)	Да	
4	<b>Вкусовые качества блюд</b>		
	-оцените вкусовые качества блюд	на 5"	
	- оцените температуру подаваемых блюд	контрольная	

Выводы: В столовой соблюдается все санитарно-гигиенические условия, есть в наличии все необходимые инструменты и т.д. На вкус все хорошо - питание мне было очень понравилось! В столовой чисто, светло и все очень хорошо организовано.

Члены комиссии родительского контроля:

Лисова Н.А. 

Косыгина Д.В. [Signature]

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение-  
средняя общеобразовательная школа № 25 имени В. Г. Феофанова  
г. Екатеринбург

Акт № 1

Проверки комиссией родительского контроля качества горячего питания  
обучающихся в столовой

Дата проверки: 27.11.2024 г.

Время: 8:30

Цель проведения родительского контроля: соблюдение санитарно-гигиенических условий,  
доступность меню, оценка вкусовых качеств.

Состав комиссии:

Лисова Н.А.- заместитель директора МАОУ-СОШ № 25

Буржева И.А.  
Фронова А.И.  
Сущина А.А.

Комиссия провела проверку организации питания:

№	Вопрос	Да/нет	Примечание
1	<b>Санитарно-гигиенические условия</b>		
	-наличие возможности вымыть руки перед входом в столовую, есть ли дежурный, который напоминает им об этом	✓	чисто
	-наличие возможности вытереть или высушить руки (бумажные или электрополотенца)	✓	
	-наличие мыла и рабочих санитайзеров	✓	
	-протираются столы после каждого приема пищи	✓	чисто
	-есть график приема пищи	✓	
	-используются чистые столовые приборы (не алюминиевые)	✓	
	-тарелки без сколов и трещин	✓	


	- сотрудники столовой работают в медицинских масках, перчатках, униформе.	✓	
	- сотрудники столовой не носят украшения на рабочем месте	✓	
	- на видном месте выставлены контрольные блюда и все порции, которые выдаются детям, а так же соответствие по весу и форме подачи контрольных блюд	✓	<i>более точно проводить развес порций. (вместо одной порции 170г, сделать вторую порцию 30г)</i>
<b>2</b>	<b>Наличие и доступность меню</b>		
	- наличие меню в открытом доступе на информационном стенде и на сайте школы, меню соответствует действительности	✓	
	- наличие двухнедельного циклического меню, фактического меню на день, меню для детей с объемами пищевыми потребностями ( без лактозы, без глютена, при диабете и др. заболеваниях), меню для детей с особыми возможностями здоровья (ОВЗ) и меню на буфетную продукцию	✓	
	- в меню учитывается график работы школы	✓	
	- меню заверено подписью и печатью директора школы и руководителя уполномоченным лицом от организации питания	✓	
<b>3</b>	<b>Наличие документов</b>		
	-в свободном доступе книга жалоб и предложений	✓	
	-наличие и своевременное заполнение журнала бракеража (ежедневное снятие проб с готовых блюд)	✓	


	-наличие и ежедневное заполнение журнала «Здоровье» (отсутствие у всех сотрудников столовой перед началом работы кожных повреждений и гнойничковых заболеваний)	V	
4	<b>Вкусовые качества блюд</b>		
	-оцените вкусовые качества блюд	каша вкусная оливки вкусны	
	- оцените температуру подаваемых блюд	соответствует	

Выводы: в столовой чисто, сохраняются все санитарные меры, на сотрудниках в форме, фартук, колпачки, маски. Питание вкусно, порции большие. Температуры пищи в норме. Персонал приветливый, работа проводится с душой. Меню разнообразное, соответствует гигиеническим

Члены комиссии родительского контроля:

Лисова Н.А. 

Суслова А.А. 

Бурцова Ч.А. 

Кочнева И.И. 