

Акт № 1

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся
(мероприятия по организации родительского контроля
за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 16 » 09 2024 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляховой Т.Н.

Родителей обучающихся Слепосоевой Е.А., Акимтиновой О.Н.

Адрес организации: п. Валдай, ул. Строительная, 1

Дата и время заполнения: 16.09.2024г. - 14⁰⁰

Меню: ОБЕД.

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
Паштет куриный (печ., пшено)	200г	1010г	202г	едва ли таковы готовят пшено
Какао с молочком	200г		200г	соответствует представленным
(мед) бисквит	50г	254г	50,8г	требованиям, запрещенной
яблоко	140г	694г	138,8г	к употреблению продуктов не

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:		✓	
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протерты)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка		нет	нет
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		✓	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъедемости»		5%	
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть	✓	

	обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения		
--	---	--	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Работа столовой и организации горячего питания обучающихся + Н.М.М. признана удовлетворительной.

Рекомендация: продолжать работу в такой же форме.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Баранова А.В..



Шляхова Т.Н.



Акименкова О.Н.



Савостова Е.А.



Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Акт № 2

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся
(мероприятия по организации родительского контроля
за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 04 » октября 2024 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляхой Т.Н.

Родителей обучающихся

Ледяевская Е.И., Акиминкова О.Н.

Адрес организации: п. Валдай, ул. Строительная, 1

Дата и время заполнения: 04.10.2024 г. 11³⁰

Меню: ОБЕД.

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
Творог из сметаны, жира св.	300г	1510г	302г	Вывод не выходит соот- ветствует заявленному меню.
чай с сахаром	200г		200мл	
хлеб ржаной батоны пшеницы	80г	396г	79,2г	

Вкусовые качества блюд соответствуют
предъявляемым требованиям.
Запрещенные продукты отсутствуют.

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка		нет	
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		✓	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъедемости»		2%	
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть	✓	

	обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения		
--	---	--	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Работа пищеблока и организация
горячего питания школьников 7-11 классов
признана удовлетворительной.

Рекомендации: Продолжить работу в таком же
режиме.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Баранова А.В..



Шляхова Т.Н.



Винникова О.Н. 

Терюцкая Е.Ю. 

Акт № 3

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся
(мероприятия по организации родительского контроля
за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 24 » октября 2024 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляховой Т.Н.

Родителей обучающихся

Соловьевой В.А., Антипиной Л.Н.

Адрес организации: п. Валдай, ул.Строительная, 1

Дата и время заполнения: 24.10.2024 г. 19³⁰

Меню: ОБЕД.

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
Трога отб., сыр котлета мясная	280г	1415г	283г	содержит по- выше соот- ветствуют зависимости в меню.
чай с сахаром	200г		200мл	
хлеб рж-пш, батон пшенич.	40г	350г	70г	

Вкусные качества (продуктов) блюд соответ-
ствуют предъявленным требованиям.
Запрещенные продукты питания не
используются.

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка		нет	
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		✓	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъедемости»		✓	
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды При организации питьевого режима с использованием ... кипяченой воды должно быть	✓	

	обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения	
--	---	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Комиссия признала работу пищеблока и организационно-питательную деятельность удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: продолжать работу в таком же режиме.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

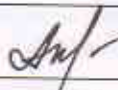
Баранова А.В.



Шляхова Т.Н.



Акиншина О.Н.



Смолов Е.А.



Акт № 4

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся
(мероприятия по организации родительского контроля
за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 19 » ноября 2024 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляховой Т.Н.

Родителей обучающихся *Людмила В. И., Антонина О. Н.*

Адрес организации: п. Валдай, ул. Строительная, 1

Дата и время заполнения: 19.11.24. 10.30

Меню: ОБЕД.

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
<i>пюре из свек.</i> <i>рис отварн.</i>	<i>300г</i>	<i>1500г</i>	<i>300г</i>	<i>соответствует</i> <i>объемам</i>
<i>чай с</i> <i>сахаром, медом</i>	<i>200г</i>		<i>200г</i>	<i>завешены</i> <i>в меню</i>
<i>Хлеб рж-пш.</i> <i>Хлеб пшениш.</i>	<i>40г</i>	<i>348г</i>	<i>69,6г</i>	<i>использованы</i> <i>качественные</i> <i>соответствуют</i> <i>требованиям</i>

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:		✓	
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка		нет	
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		✓	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъедаемости»		✓	
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть	✓	

	обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения		
--	---	--	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Каменные прищипки работы столовых и
организацию горячего питания обслуживающих
1 - 44 классов удовлетворительной

Претензий и замечаний со стороны
преподавателей нет.

Рекомендации: Продолжить работу в таком же режиме

Члены комиссии (ФИО, подпись):

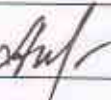
Баранова А.В.



Шляхова Т.Н.



Акимкина О.Н.



Теряевская В.И.

Акт № 5

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся
(мероприятия по организации родительского контроля
за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 05 » декабря 2024 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляховой Т.Н.

Родителей обучающихся

Морозова Е.Н., Акиминова О.Н.

Адрес организации: п. Валдай, ул. Строительная, 1

Дата и время заполнения: 11³⁰ 05.12.24.

Меню: ОБЕД.

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
каша пшенич. молот. с маслом	200г	1012г	202,4г	объем соответ- ствует заяв- ленной норме
какао с молоком	200г	200мл	200мл	
бутерброд с мясом	50г	252г	50,4г	фактическое количество блюд
яблоко	130г	648г	129,6г	соответствует предоставленн

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка		нет	
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		50%	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъедемости»			
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть	✓	

	обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения		
--	---	--	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Камешене приняла работу столовой и организационно горячего питания обслуживающих 1-й классовой
удовлетворительной
Временный и замещающий со стороны
кампании нет.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Баранова А.В..

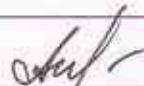


Шляхова Т.Н.



Жинтинова

О.Н.



Лугавская

Е.Н.



Акт № 6

результатов мониторинга организации и качества питания обучающихся (мероприятия по организации родительского контроля за организацией питания с посещением школьной столовой)

в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении
Средняя общеобразовательная школа п. Валдай

« 18 » декабря 2024 г.

Комиссия по контролю организации и качества питания, в составе:

Председателя комиссии по родительскому контролю. Барановой А.В.

Социального педагога Шляховой Т.Н.

Родителей обучающихся

Акимитинова Д.Н., Троянецкая Е.Н.

Адрес организации: п. Валдай, ул.Строительная, 1

Дата и время заполнения: 10³⁵ 18.12.24

Меню: ОБЕД.

Блюдо	Выход по нормативу	Завес 5 порций	1 порция	Вывод
тефтели из свин. и говяд. с соусом, картофель	280г	1400г	280г	общее соответ-ствует заявл. меню,
чай с сахаром	200г		200г	
печенье (Ф.Ф.)	30г		30г	вкусовые качества соответствуют заявл. предва-рием
клубнич. пирож. или пирож. с начинкой	50г	250г	50г	
				исход

№	Показатель качества/вопросы	Примечания	да	нет
1. Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены				
1	Имеется доступ:			
	к раковинам		✓	
	мылу		✓	
	средствам для сушки рук		✓	
	средствам дезинфекции		✓	
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями		✓	
2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала				
3	Зал приема пищи чистый		✓	
4	Обеденные столы чистые (протертые)		✓	
5	Столовая посуда, приборы чистые		✓	
3. Соблюдение требований к сбалансированному рациональному питанию обучающихся				
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		✓	
7	Соответствие фактического ассортимента блюд заявленному в меню.		✓	
8	Организовано лечебное и диетическое питание. Индивидуальное меню разработано специалистом- диетологом с учетом заболевания ребенка		нет	
4. Информационная открытость образовательной организации				
9	Наличие на сайте ОО цикличного меню для всех возрастных групп обучающихся (с 7 до 11 лет, с 11 лет и старше), текущего меню, рекомендаций по организации здорового питания		✓	
10	Наличие вывешенного в обеденном зале меню на текущий день, согласованного с руководителем ОО с информацией об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.		✓	
11	Наличие рекомендаций по организации здорового питания в обеденном зале		✓	
5. Культура обслуживания				
12	Наличие специальной одежды (формы, колпаки, маски, перчатки) у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд		✓	
13	Состояние специальной одежды у сотрудников удовлетворительное		✓	
13	Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит		✓	
6. Оценка готовых блюд				
14	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.).	Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам	✓	
15	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.		✓	
16	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи «индекс несъедаетости»		40%	
7. Питьевой режим				
17	Организация питьевого режима в обеденном зале.	Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды При организации питьевого режима с использованием кипяченой воды должно быть	✓	

		обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения		
--	--	---	--	--

ВЫВОДЫ (замечания, рекомендации, предложения):

Работа столовой и организации питания для обучающихся 1-4 классов проведена удовлетворительно. Мнений и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: продолжить работу в такой же форме.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Баранова А.В.



Шляхова Т.Н.



Акименкова О. П.



Тедяекина Е. Ю.

