

**ЖУРНАЛ
РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ**
за организацией питания детей в образовательной организации.
2023-2024 учебный год.

Дата/Время	ФИО Родителя/сот. тел.	ФИО ученика	Класс	Подпись
19.09.23 10:30	Водопьянова Оксана Виксовна 8-905 286 45 42	Водопьянов Евгений Александрович	4 А	Оксана
19.09.23	Полупоренко Ольга Васильевна 8-911-959-65-53	Полупоренко Полима Юрьевна	3 А	Ольга
19.09.23	Мисова Наталья Викторовна 8-921-653-08-84	Мисов Александр Викторович	6 Б	Наталья
29.09.23	Левковская Светлана Григорьевна 89112610843	Левковская Полима Сергеевна Левковская Юлия Сергеевна	9 Б 5 Б	-conf
27.10.23	Федорова Ирина Владимировна 9112734973	Федорова Анна Владимировна	4 А	Ирина
27.10.23	Водопьянова Оксана Виксовна 19052264542	Водопьянов Евгений Александрович	4 А	Оксана
27.10.23	Мисова Наталья Викторовна +79216550884	Мисов Александр Викторович	6 Б	Наталья
27.10.23	Полупоренко Ольга Васильевна 89119596553	Полупоренко Полима Юрьевна	3 А	Ольга
27.10.23	Левковская Светлана Григорьевна 89112610843	Левковская Полима Сергеевна Левковская Юлия Сергеевна	9 Б 5 Б	-conf
13.12.23	Федорова Ирина Владимировна 9112734973	Федорова Анна Владимировна	4 А	Ирина
13.12.23	Мисова Наталья Викторовна +79216550884	Мисов Александр Викторович	6 Б	Наталья
13.12.23	Водопьянова Оксана Виксовна 89052864542	Водопьянов Евгений Александрович	4 А	Оксана
13.12.23	Полупоренко Ольга Васильевна 8-911-959-65-53	Полупоренко Полима Юрьевна	3 А	Ольга
13.12.23	Левковская Светлана Григорьевна 8-911-2610843	Левковская Полима Сергеевна Левковская Юлия Сергеевна	9 Б 5 Б	-conf

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 13 декабря 2023. 11:50
Инициативная группа, проводившая проверку ФИО: Левковских Снежана Григорьевна

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися?	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	✓

	А) да	✓
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	✓
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Всё устраивает.

ЗАМЕЧАНИЯ:

Нет

Нет

ЖАЛОБЫ:

нет

нет

Дата 13.12.2023 *З/ч* Подпись

Иванов И.В.

- Сити Левобережная С.Г.

Оценочный лист

Дата и время проведения проверки: 13 декабря 2023 г. 11.30

Инициативная группа, проводившая проверку ФПО: Игорь Иванович Васильев

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	✓
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	✓
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	✓
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	✓
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	✓
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	✓
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	✓
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	✓
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой?	✓

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	
	В) состояние	
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

[Handwritten signature]

ЗАМЕЧАНИЯ:

[Handwritten signature]

ЖАЛОБЫ:

[Handwritten signature]

Дата 13 января 2023 Подпись
[Signature]
 И.В. Чернова
 О.В. Водомылова

Чек-лист «Родительский контроль по питанию в школе».

« 13 » декаб 2023 г.

	ДА	НЕТ
Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов работы школы?	✓	
Вывешено ли ежедневное меню на сайте школы для ознакомления родителей и детей?	✓	
Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню с указанием веса (объёма блюд и кулинарных изделий) на стенде для ознакомления родителей и детей?	✓	
Имеются ли в меню повторы в смежные дни?		✓
Имеются ли в меню запрещенные блюда и продукты?		✓
Имеются ли продукты с просроченным сроком?		✓
Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное циклическим меню?	✓	
Есть ли в ОУ приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
Соответствует ли санитарно-гигиеническое состояние пищеблока требованиям СанПиНа и соблюдается ли график уборки помещений пищеблока.	✓	
Имеются ли помещения и технические оборудования для хранения завозимых продуктов?	✓	
Имеются ли в наличии технологические карты?	✓	
Имеются ли в наличии суточные пробы?	✓	
Соблюдается ли температурный режим, сроки и условия хранения приготовленных блюд?	✓	
Имеются ли в наличии контрольные блюда?	✓	
Производится ли сервировка столов работниками пищеблока?	✓	
Проводится ли уборка после каждого приема пищи?	✓	
Обнаруживались ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		✓
Созданы ли условия для соблюдения правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
Выявлялись ли при сравнении фактического меню с утвержденным меню факты исключения или замены отдельных блюд?		✓
Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?		✓
Соблюдается ли график питания?	✓	

Подписи членов контроля

И.А. Липова ШБ
И.В. Федорова
С.В. Вязоманова (С.М.)
О.В. Юсуповичева ШБ
Ивановская С.Г. - орг

АКТ ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

«13» декабря 2023г.

Комиссия в составе:

Председателя: А. В. Воробьев – директор школы.

Членов комиссии: И. Н. Телегина – завуч начальных классов;
О. Н. Ясавиева – организатор по питанию;
А. И. Батыркаева – социальный педагог;
С. Г. Левковская - член родительского комитета;
О. В. Нечипоренко – член родительского комитета;
Н. В. Лисова – член родительского комитета;
И. В. Федорова – член родительского комитета;
О. В. Водопьянова - член родительского комитета.

Цель проверки:

- охват питанием детей, в том числе количество детей, питающихся бесплатно и количество детей питающихся за плату;
- культура приема пищи;
- санитарное состояние обеденного зала, обслуживание;
- соблюдение личной гигиены учащимися перед приемом пищи;
- соблюдение графика работы столовой и буфета;
- ассортимент предлагаемой продукции в столовой;
- техническое состояние оборудования пищеблока;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение их сроков реализации.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Общее количество учащихся в школе – 794 человека.
 - количество детей, питающихся за счет средств бюджета – 457 человек (что составляет 58% от общего количества обучающихся), из них только завтракают 229 человек, 228 человек (95 человек – 1-4 класс, 133 человека – 5-11 класс) завтракают и обедают;
 - количество детей, питающихся за родительскую плату – 337 человек (5-11 классы) и 57 человек (1-4 классы – обед и полдник);
 - охвачено горячим питанием – 794 человек.

Использовано несколько способов организации питания:

- предварительное накрытие столов персоналом столовой для начальных классов – завтраки, и обеды для учащихся ГПД;
- учащиеся 5-11 классы (завтраки и обеды) обслуживаются с раздачи;
- буфет
- экспресс-стол.

Рацион питания достаточно разнообразный и соответствует примерному 12-ти дневному меню. Блюда готовятся работниками пищеблока. Обслуживающий персонал в униформе, перчатках. Качество приготовления хорошее, объем порции соответствует норме, температурный режим выдержан. Меню находится в доступном месте (в холле на информационном стенде, в обеденном зале и на сайте школы). В столовой чисто. Обеспечение питанием производится строго по графику, которое вывешено на видном месте (входные двери в столовую с двух сторон и стенд «Информация по питанию»). Контроль приема пищи учащихся 1-4 классов осуществляется классными руководителями. Перед приемом пищи учащиеся обязательно моют руки в холле, где достаточное количество кранов, сушилок. Для учащихся 1-4 классов персонал столовой сам накрывает столы и приглашает детей. Учащиеся 5-11 классов завтраками и обедами обслуживаются с раздачи самостоятельно.

Работа столовой и буфета соответствует установленному графику.

2. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоке и в складских помещениях хорошее
Ассортимент буфетной продукции разнообразной
Вкусовые качества блюд (завтрак) вкусно
Контроль готовой продукции контролируется факультетской комиссией
Контрольные порции блюд присутствуют
Питьевой режим есть кулер и стаканы
3. Дежурство учителей и учащихся – осуществляется

Оценочный лист прилагается

Подписи членов комиссии по контролю питания (совет по питанию).

1. А. В. Воробьев А.В.
И. Н. Телегина И.Н.
О. Н. Ясавиева О.Н.
А. И. Батыркаева А.И.
С. Г. Левковская С.Г.
О. В. Нечипоренко О.В.
Н. В. Лисова Н.В.
О. В. Водопьянова О.В.
И. В. Федорова И.В.