

**ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**  
**членами Совета по питанию**  
**МБОУ СОШ № 16 им.И.В. Гудовича**

от 3.10. 2022 г.

Комиссия в состав

Воложаниной Е.А. – председателем совета (заместитель главы Приморского сельского округа);  
Пантелей В.О., ответственным по питанию;  
Галкиной О.А. – член совета (член родительского комитета);  
Исоян Н.В. (врач);  
Баряевым В.И. – секретарем совета (социальный педагог),

**провела проверку столовой по следующим вопросам**

(нужное отметить знаком V):

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды.
6. Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
7. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
8. Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи.
9. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
10. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей)
11. Контроль сертификации продукции.
12. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из многодетных семей, детей-инвалидов и учащихся с ОВЗ
13. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
14. Контроль соблюдения графика работы столовой.
15. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
16. Контроль ведения документации пищеблока.
17. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
18. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
19. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
20. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
21. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
22. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
3. Реализуемые блюда утвержденному меню (соответствуют / не соответствуют / иное)
4. Нормы питания (соблюдаются / не соблюдаются/иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/ неудовлетворительное/иное)

6. Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
7. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися (соблюдается / не соблюдается /иное) \_\_\_\_\_
8. Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи 230/6
9. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (имеется / не имеется).
10. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) (удовлетворены, не удовлетворены)
11. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
12. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из многодетных семей, детей-инвалидов и учащихся с ОВЗ(обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
13. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
14. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
15. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
16. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/ не ведется/иное) \_\_\_\_\_
17. Контроль соблюдения графика питания обучающихся (соблюдаются /не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
18. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
19. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
20. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
21. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
22. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/ не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_

**Подписи членов комиссии:**

председатель совета	<u>[подпись]</u>	Воложанина Е.А.
член совета	<u>[подпись]</u>	Галкина О.А.
ответственный по питанию	<u>[подпись]</u>	Пантелей В.О.
секретарь совета	<u>[подпись]</u>	Баряев В.И.
врач	<u>[подпись]</u>	Исоян Н.В.

Суточный лист

3.10.

2022 г

дата проведения проверки

Инициативная группа, проводившая проверку:

председатель совета Воложанина Е.А.  
 член совета Галкина О.А.  
 ответственный Пантелей В.О.  
 по питанию  
 секретарь совета Баряев В.И.  
 врач Исоян Н.В.

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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. 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	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
А) да	да
Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да/нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	нет
	А) нет	
	Б) да	

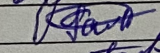
**Подписи членов комиссии:**

председатель совета



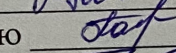
Воложанина Е.А.

член совета



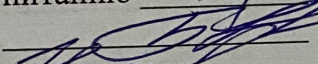
Галкина О.А.

ответственный по питанию



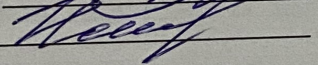
Пантелей В.О.

секретарь совета



Баряев В.И.

врач



Исоян Н.В.

АКТ № 6  
**ПРОВЕРКИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ**  
членами Совета по питанию  
МБОУ СОШ № 16 им.И.В. Гудовича

от 10.10 2022 г.

Комиссия в состав

Воложаниной Е.А. – председателем совета (заместитель главы Приморского сельского округа) ;

Пантелей В.О., ответственным по питанию;

Галкиной О.А. – член совета (член родительского комитета) ;

Исоян Н.В. (врач) ;

Баряевым В.И. – секретарем совета (социальный педагог),

**провела проверку столовой по следующим вопросам**

(нужное отметить знаком V):

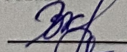
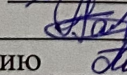
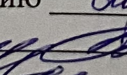
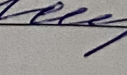

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж).
2. Контрольное взвешивание.
3. Соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
4. Контроль соблюдения норм питания.
5. Контроль санитарно-технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояния обеденной мебели, столовой посуды.
6. Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.
7. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися.
8. Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи.
9. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд.
10. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей)
11. Контроль сертификации продукции.
12. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из многодетных семей, детей-инвалидов и учащихся с ОВЗ
13. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд.
14. Контроль соблюдения графика работы столовой.
15. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
16. Контроль ведения документации пищеблока.
17. Контроль соблюдения графика питания обучающихся.
18. Проверка состояния оборудования школьной столовой.
19. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
20. Контроль температуры воды в моечных ваннах.
21. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
22. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.

В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
2. Объем выхода готового блюда (соответствует норме / не соответствует норме/ иное)
3. Реализуемые блюда утвержденному меню (соответствуют / не соответствуют / иное)
4. Нормы питания ( соблюдаются / не соблюдаются/иное)
5. Санитарное состояние помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное/ неудовлетворительное/иное)

6. Контроль наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (удовлетворительное/неудовлетворительное/иное) \_\_\_\_\_
7. Контроль соблюдения правил личной гигиены обучающимися (соблюдается / не соблюдается / иное) \_\_\_\_\_
8. Контроль объема и вида пищевых отходов после приема пищи 230%
9. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд (имеется / не имеется).
10. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей (законных представителей) (удовлетворены, не удовлетворены)
11. Сертификация продукции (сертификаты имеются/отсутствуют/иное) \_\_\_\_\_
12. Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся из многодетных семей, детей-инвалидов и учащихся с ОВЗ (обеспечены/не обеспечены/иное) \_\_\_\_\_
13. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
14. График работы столовой (имеется/не имеется, соблюдается/не соблюдается, иное) \_\_\_\_\_
15. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведется/не ведется/иное) \_\_\_\_\_
16. Документация пищеблока (ведется в соответствии с требованиями СанПиНа/ не ведется/иное) \_\_\_\_\_
17. Контроль соблюдения графика питания обучающихся (соблюдаются /не соблюдаются, иное) \_\_\_\_\_
18. Оборудование школьной столовой (в удовлетворительном состоянии, в неудовлетворительном состоянии/иное) \_\_\_\_\_
19. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается/не соблюдается/иное) \_\_\_\_\_
20. Температура воды в моечных ваннах (соответствует норме/не соответствует норме/иное) \_\_\_\_\_
21. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются/отсутствуют; правила хранения соблюдаются/не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_
22. Условия и сроки хранения продуктов, товарное соседство (соблюдаются/ не соблюдаются/иное) \_\_\_\_\_

**Подписи членов комиссии:**

председатель совета		Воложанина Е.А.
член совета		Галкина О.А.
ответственный по питанию		Пантелей В.О.
секретарь совета		Баряев В.И.
врач		Исоян Н.В.

## оценочный лист

10.10. 2022 г

дата проведения проверки

Инициативная группа, проводившая проверку:

председатель совета Воложанина Е.А.

член совета Галкина О.А.

ответственный Пантелей В.О

по питанию

секретарь совета Баряев В.И.

врач Исоян Н.В.

	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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	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	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	нет
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	да
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да/нет
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	нет
	А) нет	
	Б) да	

**Подписи членов комиссии:**

председатель совета \_\_\_\_\_

член совета \_\_\_\_\_

ответственный по питанию \_\_\_\_\_

секретарь совета \_\_\_\_\_

врач \_\_\_\_\_







Воложанина Е.А.

Галкина О.А.

Пантелей В.О.

Баряев В.И.

Исоян Н.В.



# РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа МБОУ СОШ №16

ФИО родителя

Дата 07.10.22г.

Горюхица И.А.

Смена N 1

Перемена N 1

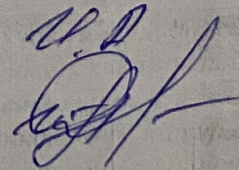
Класс 4, А'

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей 9-10л

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	<u>есть</u>
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	<u>есть</u>
3	Помещение столовой и столы чистые	<u>Да</u>	Да, но есть замечания	Нет	
4	Посуда чистая, сухая, без сколов	<u>Да</u>	Да, но есть замечания	Нет	
5	Работники работают в головных уборах и одноразовых перчатках	<u>Да</u>		Нет	
6	Наименование блюд по меню	холодная закуска	1 блюдо	<u>основное блюдо</u> (мясное, рыбное и т.п.) ✓	
		гарнир	напиток		
7	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
8	Температура вторых блюд	> 60° ✓	60 - 45°	< 45°	
9	Полновесность порций	полновесны	кроме -	выход	
10	Визуальное количество отходов	< 30% ✓	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	<u>—</u>			
	первых блюд	<u>—</u>			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			

	гарниров напитков				
11	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	<u>Вкусно</u>	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение	<u>Отлично</u>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
13	В буфете отсутствуют запрещенные продукты	<u>Да</u> ✓	Нет	Запрещены к продаже: кремовые кондитерские изделия, газированные напитки, карамель, жевательная резинка, кофе натуральный, тонизирующие напитки	
14	В буфете отсутствуют продукты с истекшим сроком годности	<u>Да</u> ✓	Нет		
15	Ваши предложения/ пожелания/комментарии	Все отлично!!! Спасибо!			

Юртыскаки И.В.  


	гарниров	✓			
	напитков	✓			
11	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно	Не очень	Нет	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок	✓			
	первых блюд	✓			
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	✓			
	гарниров	✓			
	напитков	✓			
13	В буфете отсутствуют запрещенные продукты	Да ✓	Нет	Запрещены к продаже: кремовые кондитерские изделия, газированные напитки, карамель, жевательная резинка, кофе натуральный, тонизирующие напитки	
14	В буфете отсутствуют продукты с истекшим сроком годности	Да ✓	Нет		
15	Ваши предложения/ пожелания/комментарии				

## РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Школа МБОУ СОШ №16

ФИО родителя

Дата 17.10.22.

Орлова В.В.

Смена N 1

Перемена N 1

Класс 4 "В"

Прием пищи (завтрак, обед)

Возраст детей 9-10

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню	Есть, размещено на сайте школы <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует <input checked="" type="checkbox"/>	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
3	Помещение столовой и столы чистые	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Да, но есть замечания	Нет	
4	Посуда чистая, сухая, без сколов	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Да, но есть замечания	Нет	
5	Работники работают в головных уборах и одноразовых перчатках	<input checked="" type="checkbox"/> Да		Нет	
6	Наименование блюд по меню	холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо <input checked="" type="checkbox"/>	основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.)	
		гарнир	напиток <input checked="" type="checkbox"/>		
7	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
8	Температура вторых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> > 60°	60 - 45°	< 45°	
9	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	выход	
10	Визуальное количество отходов	<input checked="" type="checkbox"/> < 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				

	гарниров напитков	✓			
11	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно ✓	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков	✓			
12	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично ✓	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков	✓			
13	В буфете отсутствуют запрещенные продукты	Да ✓	Нет	Запрещены к продаже: кремовые кондитерские изделия, газированные напитки, карамель, жевательная резинка, кофе натуральный, тонизирующие напитки	
14	В буфете отсутствуют продукты с истекшим сроком годности	Да ✓	Нет		
15	Ваши предложения/ пожелания/комментарии				

Сидорова В.В. 