

ЧЕК-ЛИСТ
проведения мониторинга качества организации питания
(Родительский контроль)

Название образовательной организации:

**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
 средняя общеобразовательная школа № 5 с.Иглино**

Адрес организации:

452411, Республика Башкортостан, Иглинский район, село Иглино, ул. Салаватская, дом 1

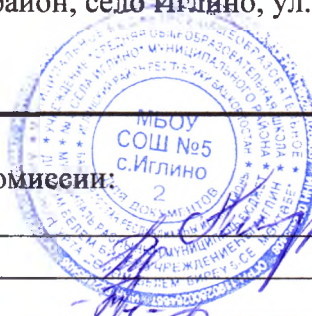
Дата и время заполнения:

28.10.2022г

Участники проведения мониторинга:

Ф.И.О., должность лиц из числа бракеражной комиссии:

1. <u>Куликовская В.Р. /учитель/</u>	/
2. <u>Владимирова Е.Ф. /з.м.дир./</u>	/
3. <u>Виткин В.Р. /зам. по питанию/</u>	/
4. <u>Михайленко Т.М. /учитель/</u>	/
5. <u>Варченко В.Р. /повар/</u>	/
6. _____	/



Ф.И.О. лиц из числа состава родительского контроля бракеражной комиссии

1. <u>Карипова В.Н. /чл. през. ред. комитета/</u>	/
2. <u>Ахметшарипов Р.Ф.</u>	/
3. <u>Гуз А.Н.</u>	/
4. <u>Ситкина Н.В.</u>	/
5. <u>Тухтеева С.А.</u>	/
6. <u>Валиуллин К.Н.</u>	/

ПРОВЕРКА ОБЕДЕННОГО ЗАЛА ДЛЯ ПРИЕМА ПИЩИ

	ДА	НЕТ
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий	☒	☐
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	☒	☐
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде	☒	☐
4. Отсутствует влага на столовых приборах	☒	☐
5. Зал приема пищи чистый	☒	☐
6. Обеденные столы чистые (протертые)	☒	☐
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная	☒	☐

8. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)

☐☐☒☐

9. Основное блюдо горячее

☒☐

10. Наличие профессионального образования у поваров

☒☐

ПРОВЕРКА ПИЩЕБЛОКА И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СКЛАДЕ

ДА

НЕТ

1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню

☒☐

2. Наличие маркировки на упаковке продуктов

☒☐

3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности

☒☐

4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ

☒☐

5. Продукты произведены в Республике Башкортостан

☒☐

6. Наличие заполненного по форме журнала бракеражных пищевых продуктов

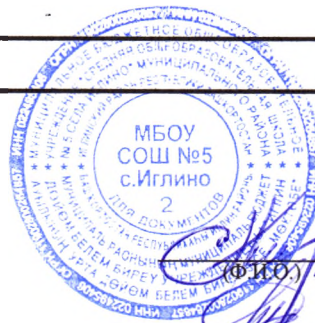
☒☐

7. Наличие медкнижек у персонала столовой

☒☐

Дополнения (замечания):

Подпись участников мониторинга:



А. Миняйлов
(Ф.И.О.) (расшифровка)

В. Ф. Фигуристов
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Р. Р. Фигурин
(Ф.И.О.) (расшифровка)

Каримов В.М.
(Ф.И.О.) (расшифровка)

И. И. Муромов
(Ф.И.О.) (расшифровка)

С. А. Ситов
(Ф.И.О.) (расшифровка)

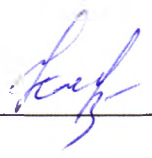
С. А. Ситов
(Ф.И.О.) (расшифровка)

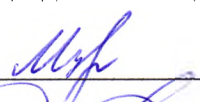
АКТ
проверки школьной столовой комиссией по питанию
«МБОУ СОШ №5 с.Иглино»

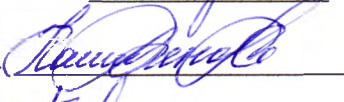
от «28» октября 2022 года

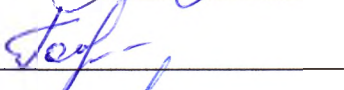
Комиссия в составе:

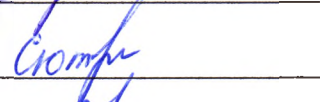
- Членов Управляющего совета:

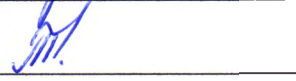
Карпузова В.Ю. и.о. председателя общешкольного родительского комитета 

Мухамадиярова Э.Ф. 

Каширина К.А. 

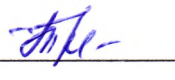
Гуц О.М. 

Сютина М. В 

Тулиганова М.В. 

Кинзябулатова А.Р. директора школы МБОУ СОШ № 5 с.Иглино 

Бикбулатова К.Ф. заместитель директора 

Типун Р.Р. ответственная за организацию питания учащихся 



составили настоящий акт о том, что 28 октября 2022 года

в 09:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Цель проверки:

- 1. Санитарное состояние школьной столовой.**
- 2. Качество приготовления блюд.**
- 3. Соответствие выхода продукции.**

Время проверки: 09:00

Окончание проверки 11-00 час.

В ходе проверки выявлено:

- 1) Завтрак: на 28 октября овощное рагу из овощей, с котлетой из мяса птицы (говядины), кофейный напиток, хлеб пшеничный.
- 2) Обед: салат студенческий, суп с домашней лапшой, рагу из овощей с котлетой из

мяса птицы (говядины), напиток «Витошка», хлеб ржаной, хлеб пшеничный витаминизированный.

- 3) Завтрак для детей с ОВЗ запеканка картофельная с овощами, яйцо отварное, кофейный напиток, бутерброд с маслом и сыром.
- 4) Обед для детей с ОВЗ: салат студенческий, суп с домашней лапшой, рагу из овощей с котлетой из мяса птицы (говядины), напиток «Витошка», хлеб ржаной, хлеб пшеничный витаминизированный.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

- 5) Организовано усиленное питание обучающихся 1-4 классов.
- 6) Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется частично.
- 7) Имеются контрольные весы для взвешивания блюд и электрический термощуп для проверки температуры подачи блюд.
- 8) В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и сняты пробы готовой продукции с целью органолептической оценки. Порции соответствуют норме.
- 9) Предлагаемые блюда имеют приятный соответствующий цвет, запах.
- 10) На всех столах в обеденном зале имеются металлические моющиеся подставки для столовых приборов.
- 11) Для обеспечения питьевого режима детей в обеденном зале установлен кулер с питьевой водой и стаканами.
- 12) Процесс приготовления блюд организован в полном соответствии с технологической картой, в соответствии с меню, снимается ежедневная проба. На момент проверки выставлены контрольные блюда.
- 13) Имеется сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для детского питания ООО фирма «Партнёр»
- 14) В холодильнике хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.
- 15) Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, оборудованы внешними электронными датчиками температуры, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению.
- 16) Фрукты хранятся в таре производителя на деревянных поддонах в коридоре, перед подачей детям, моются в цехе первичной обработки.

При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

1) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

2) Организация питания: В целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19 у входа в столовую стоят дежурные (взрослые и дети), контролируя мытье рук перед едой. Для мытья рук имеются 16 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи 16 электросушилок. В обеденном зале при входе дополнительно обрабатывают руки дезсредством, для каждого класса накрываются отдельные столы дежурными, которые соблюдают специальную форму одежды. Посадочных мест в достаточном количестве. Все классные руководители сопровождают свои классы.

3) Столы чисто вытерты, используется маркированная посуда для мытья столов и специальные разрешенные дез.средства для мытья столовой посуды, тарелки чистые, без сколов. Столы накрывают до начала перемены.

4) Санитарно-техническое состояние производственных помещений — удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Замечания по сбору и хранению мусора — нет. На момент проверки производится мойка столовой посуды в посудомоечной машине. Посудомоечная машина чистая, исправная, персонал инструктирован по количеству и очередности использования моющих средств. Работы по техническому обслуживанию посудомоечной машины проводятся, оборудование исправно.

5) После обеда отмечена работа дежурных, которые следили за чистотой столовой. В столовой чисто, уютно.

6) Члены комиссии отметили, что в школьной столовой мебель соответствует требованиям.

7) Была проверена документация (журнал бракеража, журнал здоровья, технологические карты, перспективное меню, журнал учета температурного режима), к ведению документации пищеблока претензий нет.

8) Журнал осмотра сотрудников на гнойничковые заболевания ведется.

9) При проверке были представлены сопроводительные документы сертификаты на мясную, молочную продукцию.

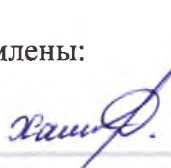
10) В ходе проверки в пищеблоке нарушения не выявлены.

Работа в столовой организована на должном уровне, питание обучающихся осуществляется с учётом возрастных особенностей.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Предложить родителям проводить дома беседы о правильном питании.
- 2) Регулярно проводить среди детей и родителей разъяснительную работу о необходимости горячего питания для детей в школе.

С актом комиссии ознакомлены:



повар: Рахимова Р.Р.

Заведующий хозяйством: Хакимьянова З.М.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Карпузова В.Ю. и.о. председатель общешкольного родительского комитета



Мухамадиярова Э.Ф. МФ

Каширина К.А. Каширина

Гуз О.М. Гуз

Сютина М. В. Сютина

Тулиганова М.В. МВ

Кинзябулатов А.Р. директора школы МБОУ СОШ №5 с.Иглино А.Р. Кинзябулатов

Бикбулатова К.Ф. заместителя директора К.Ф. Бикбулатова

Типун Р.Р. ответственная за организацию питания учащихся Р.Р. Типун

