

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Новообинцевская средняя общеобразовательная школа»  
Шелаболихинского района Алтайского края  
Дошкольная группа

Протокол № 1

Родительского контроля по организации питания

Дата: 11.01.2023 года

Время: с 11.40 до 13.00

Меню: Обед: Суп рисовый на курином бульоне со сметаной, маринованная капуста с овощами, пюре из картофеля, компот из сухофруктов

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Баканова Е.В - родитель (законный представитель)

Члены комиссии: Камля Е.Ю - родитель (законный представитель)

Произвела контроль в дошкольной группе МБОУ «Новообинцевская СОШ» за организацией и качеством питания.

Комиссия проверила склад для хранения продуктов питания, соответствие условий хранения продукции, наличие Реестров- сертификатов соответствия качества выданной продукции для приготовления пищи.

Снятие пробы :

Пища приготовлена в соответствии с технологическими картами, Примерным 10 дневным меню на года. Технология приготовления (внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах) не нарушена.

№ группы	Возраст детей	Объем съедаемой пищи в соответствии с возрастными нормами
1	2-3 лет	85%
2	3-4 лет	83%
3	4-5 лет	90%
4	5-6 лет	94%
5	6-7 лет	95%

Выводы: Пища вкусная, нарушений нет

Предложения: Предложений нет

Подписи членов комиссии:

Камля Е.Ю.

Баканова Е.В.

Акт

Проверки соблюдения установленных норм питания и качества приготовления пищи

Мы, ниже подписавшиеся комиссия в составе:

Председатель комиссии: *Бакина Е.В.* - родитель (законный представитель)

Члены комиссии: *Катя Е.Ю.* - родитель (законный представитель)



- родитель (законный представитель)

Составила настоящий акт о том, что «*11*» *01* 20*23* г. была проведена проверка соблюдения норм питания и качества приготовления пищи в МБОУ «Новообинцевская СОШ» дошкольной группе. В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Объект проверки	Соответствие предъявляемым нормам СанПиН	Примечание (отражается специальное мнение комиссии)
1	Наличие примерного меню, утвержденного в установленном порядке	Имеется меню на 10 дней	<i>имеется</i>
2	Наличие меню-раскладки	Соответствует (не соответствует) предъявленным требованиям	<i>Соответствует предъявленным требованиям</i>
3	Наличие и содержание ежедневного меню.	Имеется (не имеется) ежедневное меню, в котором указаны (не указаны) блюда и кулинарные изделия, с отражением данных об их объемах.	<i>имеется</i>
4	Технологические карты.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	<i>Соответствуют предъявленным требованиям</i>
5	Фактический рацион питания детей.	Соответствует (не соответствует) утвержденному примерному меню.	<i>Соответствует утвержденному примерному меню</i>
6	Наличие товарно-сопроводительных документов, оформленных и содержащих по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям, заверенные подписью и печатью поставщика.	Имеются в полном объеме (частично).	<i>имеются в полном объеме</i>
7	Ведение журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	<i>Соответствуют предъявленным требованиям</i>
8	Ведение журнала бракеража готовой продукции.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	<i>Соответствуют предъявленным требованиям</i>
9	Выполнение норм выхода готовых блюд.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	<i>Соответствуют предъявленным требованиям</i>

10	Технология приготовления блюд и кулинарных изделий.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	Соответствуют предъявленным требованиям
11	Температура подаваемых блюд.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	Соответствуют предъявленным требованиям
12	Качество приготовления блюд.	Хорошее, удовлетворительное, плохое.	Хорошее
13	Наличие документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность поставляемых пищевых продуктов, и продовольственного сырья.	Имеются (не имеются)	Имеются
14	Наличие продуктов, которые не допускаются для реализации в общеобразовательных учреждениях.	Имеются (не имеются)	Имеются
15	Наличие и условия хранения суточных проб, соблюдение сроков их хранения.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	Соответствуют предъявленным требованиям
16	Соблюдение правил мытья столовой и кухонной посуды.	Соответствуют (не соответствуют) предъявленным требованиям.	Соответствуют предъявленным требованиям

Подписи членов комиссии:

 Камаева Е.В.  
 Бакаева Е.В.



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 11.01.2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Балашова ЕВ, Камлы ЕЮ

	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 смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет; имеются повторы в смежные 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	да
	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?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Камел Е.Ю. *фф*  
 Баканово Е.В. *Бакф*