

# Отчет

По родительскому контролю

Ноябрь 2022

Директору МБОУ Школы №168 г.о. Самара

Поповой М.В.

От заместителя директора по питанию

Подрядовой Н.В.

### ОТЧЕТ

По проведенной проверки в МБОУ Школе № 168 г.о.Самара

14.11.2022 года в МБОУ Школе № 168 г.о. Самара была проведена проверка родительским контролем в составе 3 человек (родители 1Б и 5А, 8А) по организации питания.

Родительский контроль проверил:

- 1.наличие меню;
2. ознакомились с цикличным меню на наличие повторных блюд и запрещенных блюд и продуктов;
3. проверили бракеражный журнал и журнал генеральных обработок обеденного зала;
- 4.работу рециркулятора и график обработки обеденного зала;
- 5.посмотрели как происходит питание детей;
- 6.сняли пробу завтрака;
- 7.прверили температурный режим блюда.

Заключение:

1. На основании проверки, родительский контроль заполнил и подписал оценочный лист.
- 2.В результате проверки замечаний выявлено не было.

Заместитель директора по организации питания



Подрядова Н.В.

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	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 повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	как детей нет.
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	✓

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

1. Заринаева Е.Т. - *Суд* - (родитель 58)
2. Кузнецова Е.Т. - *Мед* (родитель 84)
3. Абдуева М.А. - *М* - (родитель 18)

Утверждаю  
Директор МБОУ Школа № 168 г.о. Самара  
Школа № 168  
г.о. Самара  
Попова М.В.



АКТ № 3

проверки бракеражной комиссии, советом по питанию комиссии школьной  
столовой МБОУ Школа № 168 г.о. Самара

От «14» 11 2022 г

Комиссия в составе:

1. Попова М.В. - директор
2. Подрядова Н.В. - заместитель директора по организации питания
3. Осипова-мед. работник школы
4. Глушкова Ю.В. - повар-бригадир
5. Кузнецова Е.Г. - член общешкольного родительского комитета.

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню да
2. Качество готовой продукции соответствует нормам
3. Санитарное состояние пищеблока в норме
4. Организация приема пищи учащимися по графику
5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
6. Внешний вид сотрудников пищеблока соответствует
7. Наличие меню (есть, нет) есть

В результате проверки установлено

Условия хранения, приготовления пищи  
соответствует нормам  
заливочный кот  
при мытье посуды в мойку заливается  
холодная вода  
системные санитарные мероприятия в  
ежедневном режиме в норме, обработка по  
графику производится.

Подписи членов комиссии:

1. Попова М.В. - Попова
2. Подрядова Н.В. - Под
3. Глушкова Ю.В. - Глуш
4. Осипова Ю.В. - Ос
5. Кузнецова Е.Г. - Куз