

**Родительский
и административный контроль
школьного питания
в буфете МОБУ СОШ № 16**

2024-2025 учебный год

Март 2025

Оценочный лист

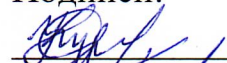

Дата проведения проверки – 21.03.2025

*Инициативная группа, проводившая проверку: родительский и
административный контроль*

№ п/п	Вопрос	Ответ (да/нет)
1	Имеется ли в образовательной организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учёта возрастных групп	
	В) имеется	
	Г) не имеется	
2	Имеется ли примерное цикличное десятидневное меню?	да
	А) да	
	В) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	Отсутствуют ли в меню повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	Имеются ли в меню запрещённые блюда и продукты?	
	А) да	
	Б) нет	нет
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования образовательной организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в образовательной 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	Выявляются ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	нет

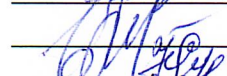
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Подписи:

О.В.Кудрина

И.К.Бохан





Е.В.Коломыцева

Н.О.Жура




Т.Ю.Токарева

И.В.Назарова



А.О.Образцова



Т.И.Водолазкина

АКТ

проверки качества бесплатного питания обучающихся и организации
бесплатного питания обучающихся

21.03.2025

Комиссия в составе:

заместителя директора по ВР – О.В.Кудриной;
заместителя директора по УВР – И.К.Бохан;
заместителя директора по АХР – Н.О.Жура;
ответственной за организацию питания – Е.В.Коломыцевой;
председателя родительского комитета школы – Т.Ю.Токаревой;
родителей: И.В.Назаровой, А.О.Образцовой;
в присутствии буфетчицы Т.И.Водолазкиной 21.03.2025 провели проверку
качества питания обучающихся и организации бесплатного питания в МОБУ
СОШ № 16.

Комиссия осуществила проверку по следующим направлениям:

- санитарное состояние помещения школьного буфета;
- организация питания школьников;
- качество питания в школьном буфете.

В ходе проверки установлено:

1. Имеются:


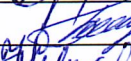



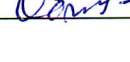
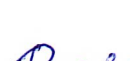
- ✓ Положение об организации питания обучающихся в школе,
- ✓ Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,
- ✓ график приёма пищи,
- ✓ бракеражный журнал.

2. Санитарное состояние буфета соответствует требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодёжи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для

человека факторов среды обитания» и постановления главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01».

3. Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд, обеспечены чистой спецодеждой.
4. Посуда в буфете не имеет сколов, столовые приборы в хорошем состоянии. На столе имеются салфетки.
5. Пищевые отходы после приёма пищи содержатся в специально отведённом месте.
6. Количественный и списочный состав обучающихся, получающих бесплатное питание, соответствует утвержденному списку.
7. У входа в буфет имеются раковины для мытья рук, сушилка для рук, жидкое мыло и антисептический раствор для обработки рук.
8. На каждой перемене в зале для приёма пищи находится дежурный педагог, который следит за соблюдением дисциплины.
9. Имеется график приема пищи с соблюдением требований Роспотребнадзора.
10. Обучающимся было предложено бесплатное горячее питание в соответствии с меню. Отклонений от меню по ассортименту нет. Меню, вывешивается ежедневно и соответствует отпускаемой продукции.
11. Было проведено контрольное взвешивание блюд. Расхождения в выходе блюд не установлено.
12. Блюда вкусно приготовленные. Температурный режим блюд выполняется. Учащиеся едят с удовольствием.
13. Жалоб и нареканий от обучающихся и их родителей на организацию питания в школе не поступало.
14. В буфете для обучающихся и сотрудников продаётся свежая выпечка, хорошего качества, а также питьевая вода и фруктовые соки, имеющие большой срок годности.

Выводы: Одобрить организацию питания школьников в буфете МОБУ СОШ № 16.

	О.В.Кудрина
	И.К.Бохан
	Н.О.Жура
	Е.В.Коломыцева
	Т.Ю.Токарева
	И.В.Назарова
	А.О.Образцова

 Т.И.Вадolahкина

МОБУ СОШ № 16

ПРОТОКОЛ

«21» марта 2025 № 3

г. Таганрог

заседания родительского комитета школы № 16

Председатель Токарева Т.Ю.

Секретарь Попроцкая О.В.

Присутствовали: члены родительского комитета – Ионина А.А., Т.С.Мамонова,
Е.С.Громова

члены администрации школы: заместитель директора по ВР – Кудрина О.В.
заместитель директора по УВР – Бохан И.К.
заместитель директора по АХР – Жура Н.О.
ответственная за питание – Коломыцева Е.В.

работник школьного буфета - Водолазкина Т.И.

ПОВЕСТКА ДНЯ:

1. О состоянии организации и качества питания, обучающихся в школьном буфете.

Ход заседания:

По данному вопросу слушали ответственного за питание учащихся в школе учителя Коломыцеву, которая сообщила, что в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС «О государственном ежемесячном пособии на ребёнка гражданам, проживающим на территории Ростовской области», в соответствии с Постановлением Администрации г. Таганрога от 16.12.2011 № 4762 «Об утверждении Порядка организации бесплатного питания отдельной категории учащихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования «Город Таганрог», с изменениями, в целях социальной защиты детей, а также в целях профилактики заболеваний, сохранения и развития здоровья обучающихся отдельных категорий, на основании приказов Управления образования г. Таганрога от 03.03.2025 № 60.05.5/266, в целях социальной защиты детей, а также в целях профилактики заболеваний, сохранения и развития здоровья обучающихся отдельных категорий утверждён список обучающихся в количестве 23 человек, нуждающихся в одноразовом бесплатном горячем питании. Это – дети из малообеспеченных семей, на которых назначено и выплачивается государственное ежемесячное пособие на ребёнка в соответствии с Областным законом от 22.10.2004 № 176-ЗС, тубинфицированные дети. Также организовано двухразовое бесплатное горячее

питание в виде горячих завтрака и обеда в количестве 83 человек для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ).

Остальные обучающиеся школы покупают блюда и продукты, имеющиеся в школьном буфете.

Члены родительского комитета школы, изучив Положение об организации питания обучающихся в школе, Программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, график приёма пищи, бракеражный журнал, посетили школьный буфет, оценили его санитарное состояние, разнообразие питания и качество пищи.

РЕШИЛИ:

Санитарное состояние буфета соответствует требованиям Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» и постановления главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие Санитарных правил СП 1.1.1058-01».

Сотрудники, осуществляющие раздачу блюд, обеспечены чистой спецодеждой.

Посуда в буфете не имеет сколов, столовые приборы в хорошем состоянии. На столе имеются салфетки.

Пищевые отходы после приёма пищи содержатся в специально отведённом месте.

Количественный и списочный состав обучающихся, получающих бесплатное питание, соответствует утвержденному списку.

У входа в буфет имеются раковины для мытья рук, сушилка для рук, жидкое мыло и антисептический раствор для обработки рук.

На каждой перемене в зале для приёма пищи находится дежурный педагог, который следит за соблюдением дисциплины.

Имеется график приема пищи с соблюдением требований Роспотребнадзора.

Обучающимся было предложено бесплатное горячее питание в соответствии с меню. Отклонений от меню по ассортименту нет. Меню, вывешивается ежедневно и соответствует отпускаемой продукции.

Было проведено контрольное взвешивание блюд. Расхождения в выходе блюд не установлено.

Блюда вкусно приготовленные. Температурный режим блюд выполняется. Учащиеся едят с удовольствием.

Жалоб и нареканий от обучающихся и их родителей на организацию питания в школе не поступало.

В буфете для обучающихся и сотрудников продаётся свежая выпечка, хорошего качества, а также питьевая вода и фруктовые соки, имеющие большой срок годности.

Одобрить организацию питания школьников в буфете МОБУ СОШ № 16.

Результаты голосования: «за» - 9, «против» - нет, «воздержалось» - нет.

Председатель:

Секретарь: