

Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах

группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МАОУ «Образовательный центр № 7»

наименование ОУ

АКТ № 1

Дата и время проведения проверки: 06.09.2023

Родители, проводившие мониторинг:

Шукше Н.В.

Количество обучающихся всего в ОУ: _____

Количество обучающихся, получающих питание:

1-4 классы _____

5-11 классы _____

льготное питание _____

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет, не предусмотрено

Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание +

Питающей организации +

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, Минобрнауки СО) +

Меню +

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов +

информация о горячих линиях +

ежедневное меню +

циклическое меню +

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации +

да, но без учета возрастных групп

нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

да +

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы +

льготное питание +

5-11 классы +

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да +

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да +

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет +

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да +

нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да +

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да +

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет +

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да +

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет +

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

посуда чистая, без сколов. За столом
в человек

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да




нет

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

визуально, в меру соленое

Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:

 Бондарев Н.В.
 Куликов Д.А.
 Муромов Н.О.

Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МАДУ «Родительский центр №1»

наименование ОУ

АКТ № 2

Дата и время проведения проверки: 12.09.2023

Родители, проводившие мониторинг:

Васильева А.В.

Количество обучающихся всего в ОУ: _____

Количество обучающихся, получающих питание:

1-4 классы _____

5-11 классы _____

льготное питание _____

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет

Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание

Питающей организации

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, минобразования (О))

Меню

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов

информация о горячих линиях

ежедневное меню

циклическое меню

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

да, но без учета возрастных групп

нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

да +

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы +

льготное питание +

5-11 классы +

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да +

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да +

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет +

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да +

нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да +

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да +

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет +

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да +

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет +

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

*в салфетки и столовые приборы на столе
в спешке после выноса раскладываются и
расставлены перед приборами детей*

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да

нет

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

*все вкусное, в меру соленное,
овощи мягкие*

Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:

[подпись] Гонимарова Д.В.
[подпись] Гуленкова Н.А.
[подпись] Валеева Д.В.

Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах

группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МАОУ "Образовательный центр №1"

наименование ОУ

АКТ № 3

Дата и время проведения проверки: 15.09.2023

Родители, проводившие мониторинг:

Громовкина Н.А.

Количество обучающихся всего в ОУ: _____

Количество обучающихся, получающих питание:

1-4 классы _____

5-11 классы _____

льготное питание _____

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет, не требуется

Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание +

Питающей организации +

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, Минобрнауки (СО) +

Меню +

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов +

информация о горячих линиях +

ежедневное меню +

циклическое меню +

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации +

да, но без учета возрастных групп

нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

да

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы

льготное питание

5-11 классы

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да

нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

столы чистые, на столах салфетки,
плед

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да

нет

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

все очень вкусно

Визуальная оценка количества отходов:

Подпись участников мониторинга:

Иванова И.С.
Петрова И.И.
Смирнова Ю.А.

Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,

а также платного и льготного питания в 5-11 классах

группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МАОУ «Образовательный центр №1»

наименование ОУ

АКТ № 4

Дата и время проведения проверки: 21.08.2023

Родители, проводившие мониторинг:

Машонова Е. А.

Количество обучающихся всего в ОУ: _____

Количество обучающихся, получающих питание:

1-4 классы _____

5-11 классы _____

льготное питание _____

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет, не требуется

Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание

Питающей организации

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, Минобрнауки)

Меню

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов

информация о горячих линиях

ежедневное меню

циклическое меню

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

да, но без учета возрастных групп

нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации?

да

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы

льготное питание

5-11 классы

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да

нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

посуда чистая, без сканов.

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да

нет

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

вкусно, в меру соленое

Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:

Сотсиралва Н.В.
Султанова Н.А.
Султанов Е.А.

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическое меню количеству приемов пищи режиму функционирования организации?

да +

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы +

льготное питание +

5-11 классы +

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да +

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да +

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет +

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да +

нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да +

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да +

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет +

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да +

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет +

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

столовые приборы, столовые приборы
на столе

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да




нет

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

вкусно, овощи мелкие, бульон
наваристый, в меру соежное

Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:

 Jantsirajeva J.B.
 Jussikova J.A.
 Samirbaeva A.

Мониторинг организации горячего питания в 1-4 классах,
а также платного и льготного питания в 5-11 классах
группой РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

МАУ "Образовательный центр №4"

наименование ОУ

АКТ № 6

Дата и время проведения проверки: 28.09.2023

Родители, проводившие мониторинг:

Иртисева Р
Иртисева Н.А
Иртисева Н.В

Количество обучающихся всего в ОУ: _____

Количество обучающихся, получающих питание:

1-4 классы _____

5-11 классы _____

льготное питание _____

Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

да

нет, не требуется

Обучающиеся, получающие особое питание:

Целиакия

Сахарный диабет

Другое

Наличие на сайте ОУ информации о:

Ответственном за питание +

Питающей организации +

Горячих линиях (Роспотребнадзора, ОНФ, минпросвещения, минобразования СО) +

Меню +

Списке группы родительского контроля, контакты ответственного, акты родительского контроля

Имеется ли в организации в уголке питания:

книга отзывов +

информация о горячих линиях +

ежедневное меню +

циклическое меню +

Имеется ли в организации меню?

да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации +

да, но без учета возрастных групп

нет

В меню отсутствуют повторы блюд?

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

да, по всем дням +

нет, имеются повторы в смежные дни

Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

да +

нет

не всегда

Сколько всего видов меню в день составляется?

1-4 классы +

льготное питание +

5-11 классы +

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да +

нет

От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

да +

нет

Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?

да

нет +

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да +

нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да +

нет

Соблюдаются ли сотрудниками столовой норм СанПиНа?

да +

нет

Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

да

нет +

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да +

нет

Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

да

нет +

Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

да

нет +

Оценка общей культуры приема пищи детьми (наличие салфеток, раскладка блюд и их подача, состояние посуды, столовых приборов, количество человек за одним столом и т.д.)

салфетки на столах, посуда без сколов, столовые приборы чистые, суджее.

Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

да

нет +

Имели ли факты выдачи детям порций, меньших по весу, чем заявлено в меню?

да

нет +

Оценка визуальных и вкусовых качеств блюд (кости в бульоне, консистенция блюд, пропеченность и т.д.):

Еда вкусная, в меру соленая, бульон прозрачный

Визуальная оценка количества отходов:

Подписи участников мониторинга:

И. А. Петрова И. В.
И. И. Сулкова И. А.
И. И. Сулкова И. Ф.