

АКТ

по результатам общественного контроля организации питания обучающихся в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми в 2023-2024 учебном году

«22» сентября 2023 года

№ 1

Состав комиссии:

Новикова Т.В. – председатель комиссии;

Члены комиссии: Погребнова О.С. (родитель 4Е класса), Лежнева М.Т. (родитель 2А класса), Панина Н.А. (родитель 1Г класса), Балахонцев Е.Н. (родитель 1Д класса), Краева А.П. (родитель 1Д класса), Панарина С.В. (родитель 1А класса), Богатова И.В. (родитель 1В класса).

Цель контроля: определить качество питания и возможные пути повышения этого качества в школьной столовой в МАОУ «Гимназия №3» г.Перми по адресу ул.Звенигородская, 11.

Предмет контроля: качество готовой продукции, чистота в зале, организация мытья рук перед приемом пищи, организация приема пищи обучающимися, соблюдение графика приема пищи.

В ходе общественной проверки **было проверено:**

1. Помещение для мытья рук перед приёмом пищи;
2. Наличие документов, регламентирующих деятельность школьного структурного подразделения «Школьная столовая» на информационном стенде в столовой;
3. Организация питания для учеников начальной школы (посещение перемены, на которой питаются дети);
4. Дегустация блюд из школьного утвержденного меню;
5. Технологические карты приготовления блюд.

Сделанные **выводы** по итогам общественной проверки:

1. Помещение для мытья рук имеет достаточное количество умывальников. У каждого умывальника имеется дозатор с жидким мылом.
2. На информационном стенде имеются все документы, регламентирующие деятельность структурного подразделения «Школьная столовая». Информация на сайте Гимназии 3 размещена в полном объеме. Ежедневно выставляются на сайте меню.

3. После второго урока в 9.30. была посещена перемена, на которой питаются обучающиеся начальной школы 1- 4 классы. Все дети пришли в школьную столовую в сопровождении классных руководителей вовремя. Перед посещением столовой дети вымыли руки в умывальниках около школьной столовой. Количество умывальников и график прихода классов в столовую способствовала не образованию скученности около столовой и во время захода в нее. У каждого класса имеется свои постоянные места. До прихода детей работники столовой накрыли на чистые столы все столовые приборы, горячие блюда, хлеб, напитки. Места для принятия пищи имеют аккуратный вид, что способствует формированию культуры питания у обучающихся. Подаваемые блюда соответствовали блюдам, заявленным в меню. Во время приема пищи дети находились под присмотром классных руководителей и культурно себя вели. После приема пищи дети относят грязную посуду в установленное место. После разговора с детьми после завтрака был сделан вывод, что детям нравится, как кормят в школьной столовой.

4. Членами Комиссии была проведена дегустация блюд, которые шли по меню в данный день. Все члены Комиссии отмечают высокое качество приготовленных блюд.

5. Члены общественной комиссии заполнили Оценочные листы, которые имеются в Гимназии (Листы прилагаются).

Председатель комиссии:

 Т.В.Новикова

Оценочный лист

Дата проведения проверки Общественной комиссии / инициативной группы организацию и качество питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №3» г.Перми «22» сентября 2023 г.:


Общественная комиссия / Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	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	
	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	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы	
	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	
	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	

Предложения, замечания, выводы: _____

Замечательная организация всех процессов приготовления и подачи пищи.

Член общественной комиссии Кравва А.В. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки Общественной комиссии / инициативной группы организацию и качество питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №3» г.Перми «12» сентября 2023 г.:

Общественная комиссия / Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	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	
	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	
	А) да Б) нет	✓
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы	
	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	
	А) нет Б) да	✓
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓

	Б) 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?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Предложения, замечания, выводы: _____

Член общественной комиссии

Турецкая О.С.



Оценочный лист

Дата проведения проверки Общественной комиссии / инициативной группы организацию и качество питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №3» г.Перми « ____ » _____ 202__ г.:

Общественная комиссия / Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	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	
	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	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы	
	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	
	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	

Предложения, замечания, выводы: _____

Возможно увеличить количество
щипков.
Все вкусно!

Член общественной комиссии  | Пашино И.А.

Оценочный лист

Дата проведения проверки Общественной комиссии / инициативной группы организацию и качество питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №3» г.Перми « 22 » сентября 2023 г.:


Общественная комиссия / Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	✓
	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	
	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	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы	
	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	
	А) нет	
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓

	Б) 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?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

Предложения, замечания, выводы: _____

От комиссии поступило предложение: в случае, если ребенок хочет кушать блюдо без порнива, он может попросить поместить на блюдо без него

Член общественной комиссии Башаровичев Е.К. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки Общественной комиссии / инициативной группы организацию и качество питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №3» г.Перми «22» сентября 2023 г.:

Общественная комиссия / Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	Да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления	
	А) да	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество	
	А) да	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы	
	А) да	да
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по	
	А) нет	нет
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?	да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
	А) нет	
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) нет	
	Б) да	

Предложения, замечания, выводы: _____

Очень понравилась организация, Еморо -
очень вкусно!

Потемнели, как можно меньше переживо -
это темнели ребенка, но я как родители довольные.

Член общественной комиссии Богатова И.В. 

Оценочный лист

Дата проведения проверки Общественной комиссии / инициативной группы организацию и качество питания в школьной столовой МАОУ «Гимназия №3» г.Перми «22» сентября 2023 г.:

Общественная комиссия / Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов	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	
	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	
	А) да	Да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы	
	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	
	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?	Да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
	А) нет	
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
	А) нет	
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
	А) нет	
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет
	А) нет	
	Б) да	

Предложения, замечания, выводы: Спасибо организаторам!

Всё было очень вкусно! И каша и пюре и подлива.
Красивые и еркая столовая. Всё замечательно.
Я как родители очень довольна.

Член общественной комиссии Танарина С.В. ВУ-