

Утверждаю  
Директор МОБУ Новобурейской СОШ №3  
Туманов Д.Н.



**Задание для представителей родительской общественности,  
входящей в мобильную группу общественного контроля  
организации и качества питания в  
МОБУ Новобурейской СОШ № 3**

**Задание 1. Контроль распределения функциональных обязанностей**

Дата 21.12.2024г.

Классы 2-3

Режимный момент обед  
(второй завтрак, перемена)

Проверяемый И.И. Александрова  
(Ф.И.О)

Проверяющие: Сурцова С.Н., Е.А. Старотук,  
Михайлова А.С., Никифорова Т.Ю. и др.

(Ф.И.О. членов мобильной группы от родительской общественности)

предмет контроля	оценка (по 5-бальной)	замечания
Подготовка помещения к приему пищи	5	—
Распределение обязанностей персонала во время приема детьми пищи.	5	—
Работа по окончанию приема детьми пищи	5	—
Дегустация меню	4	Жесткие полшифарк

**Задание 2. Контроль сервировки стола.**

Кол-во приборов соответствует кол-ву питающихся. Обеденная зона чистая.

Дата 21.12.2024

«21» 12 2021 г.

Акт периодической внутренней комиссионной проверки  
организации питания № 2  
в МОБУ Новобурейской СОШ № 3

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в  
составе:

Старотук С.А.      Дурникова С.Н.  
Зеленцова Е.И.      Метельский А.С.  
Мухоморова Т.Ю.      И.И.  
Итого

проведена проверка организатора питания в ОУ ИП «Александрова Е.Н.»

**Основание проведения проверки:** плановая

**Цель проверки - осуществление контроля :**

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием фактически выдаваемых блюд утвержденному меню на текущий день и примерному меню (при замене блюд примерного меню в меню на текущий день примерного меню – обоснованности проведенных замен);
- за наличием меню для детей, требующих индивидуального подхода в организации питания с учетом имеющихся нарушений здоровья;
- за качеством готовой продукции, температурой блюд и полнотой их потребления;
- за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
- за соблюдением правил личной гигиены сотрудниками столовой и питающимися;
- за организацией приема пищи обучающимися;
- за соблюдением графика работы столовой;
- за работой буфета.

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Соотв-е нормам	Срок устр-я выявл-х наруш-й	Отв-й за устран-е наруш-я (ИП Александрова Е.Н.)
1.	Соответствие количества питающихся заявленному количеству рационов.	+		
2.	Соответствие рационов питания утвержденному меню:			
2.1.	Наличие ежедневного меню в доступном для родителей месте (для дошкольных отделений). Наличие оформленного стенда по организации питания в столовой (для школьных отделений).	+		
2.2.	Соответствие рационов питания примерному меню.	+		
3.	Качество готовой продукции:			
3.1.	Соответствие фактического веса порций готовых блюд заявленному в меню.	+		
3.2.	Соответствие температуры блюда перед выдачей (не ниже температуры подачи).	+		
3.3.	Своевременность приготовления блюд, с учетом соблюдения сроков реализации.	+		
4.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала:			
4.1.	Соблюдение режима мытья рук обучающимися.	+		
4.2.	Наличие моющих и чистящих средств на пищеблоке, инструкций по их применению.	+		
4.3.	Соблюдение личной гигиены сотрудниками пищеблока. Соответствие требованиям по внешнему виду сотрудников пищеблока.	+		
4.4.	Состояние столовой посуды (отсутствие сколов, качество мытья).	+		
4.5.	Качество проведения уборок, наличие уборочного инвентаря.	+		
5.	Организация приема пищи:			

	Достаточность раздаточного инвентаря на линии раздачи. Наличие одноразовых перчаток.	+		
5.2.	Организация питьевого режима в обеденном зале: наличие посуды, промаркированных подносов.	+		
6.	Соблюдение графика работы столовой:			
6.1.	Наличие утвержденного графика приема пищи (с указанием количества питающихся по переменам) и его соблюдение.	+		
6.2.	Своевременная подготовка обеденного зала к приему пищи в соответствии с графиком.	+		
7.	Работа буфета:			
7.1.	Наличие утвержденного ассортиментного перечня буфетной продукции.	+		
7.2.	Соблюдение сроков реализации буфетной продукции.	+		
7.3.	Соблюдение условий хранения буфетной продукции.	+		
7.4.	Наличие оформленных ценников.	+		
7.5.	Соблюдение сотрудником буфета правил личной гигиены.	+		

**ВЫВОДЫ:**

Внешний вид блюда соответствует заявленному меню. Вкусные качества соответствуют тем же критериям. Для вкуса Весовой показатель соответствует.



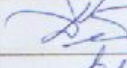

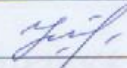
Закупать овощи в свежем виде в пачках проследить за качеством (жесткость/зрелость). Вчерашнюю продукцию хранить в закрытом виде.

Члены  
комиссии:  
(ФИО,  
подпись)

И. Смирнова  
Д. Демидов  
Н. Никифорова Т. Ю.  
Л. Курцова С. Н.  
А. Миташкина Т. С.

Приложение к протоколу № 2  
от 21.12.2021 года

Задание для мобильной группы выполнено в моём присутствии, с результатами проверки согласна, с протоколом ознакомлена:

№ п/п	ФИО члена мобильной группы	Подпись
1	Гуркина С.Н.	
2	Александрова	
3	Семёнова Е.В.	
4	Челомкина А.С.	
5	Михайлова Т.Ю.	
6		
7		
8		