

АКТ № от 19.01 2024 го
Родительского контроля столовой МБОУ «Школа Ясень»
На предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки 10.30 Время проверки 19.01.24.
Комиссия, проводившая проверку в составе
Р.В. Кошурникова, Ю.С. Дядюшкин
Ю.С. Дядюшкин - отв. за питание

Вопрос		Выявила
Рацион питания		
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?	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
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?	✓
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	—
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	—
12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	—
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи		
13	Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи соответствует установленным требованиям?	✓
14	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
15	Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
16	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	—
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены		
17	Имеются ли раковины для мытья рук	✓
18	Оснащены моющими средствами и антисептиками	✓
19	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
Культура обслуживания		
20	Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (чистая спецодежда, отсутствие украшений, наличие перчаток при раздаче)	✓
21	Эстетика подачи	✓
Проведение профилактических мероприятий		
22	Проведение профилактических мероприятий с обучающимися и родителями по формированию культуры здорового рационального питания	✓
Индекс несъедаемости		
	0-10% - устраивает полностью	
	10%-30% - устраивает частично	
	30%-50% - не совсем устраивает	✓
	более 50% - категорически не устраивает	

Другие замечания: Бюджетное блюдо соответствует
сегодняшнему меню. Блюдо подано вилочкой
и ложкой, но вилочкой касаются донце вилочкой.
На проседе уделить сыр подбивать только сыр.

Вывод:

Акт подписали: Р.А. Зигор / Р.А. Зигор
Л.С. / Л.С. Зигор