

АКТ № от 12 августа 2025 го
Родительского контроля столовой МБОУ «Школа Ясень»
На предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки 11.30 Время проверки 12.03.25

Комиссия, проводившая проверку в составе ответств. по питанию Бриченко ГС

рук. работ. пищеблока Драмова Н.В., выявила

Вопрос	Да/нет
Рацион питания	
1 Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	<u>да</u>
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	<u>да</u>
4 В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	<u>да</u>
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	<u>да</u>
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6 Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	<u>да</u>
7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<u>да</u>
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<u>да</u>
9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	<u>нет</u>
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	<u>нет</u>
11 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<u>нет</u>
12 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<u>нет</u>
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи	
13 Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи соответствует установленным требованиям?	<u>соотв.</u>
14 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<u>да</u>
15 Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<u>да</u>
16 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<u>нет</u>
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
17 Имеются ли раковины для мытья рук	<u>да</u>
18 Оснащены моющими средствами и антисептиками	<u>да</u>
19 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<u>нет</u>
Культура обслуживания	
20 Внешний вид работников пищеблока соответствует установленным санитарным требованиям (чистая спецодежда, отсутствие украшений, наличие перчаток при раздаче)	<u>соотв.</u>
21 Эстетика подачи	<u>соотв.</u>
Проведение профилактических мероприятий	
22 Проведение профилактических мероприятий с обучающимися и родителями по формированию культуры здорового рационального питания	<u>провер.</u>
Индекс несъедаемости	
0-10% - устраивает полностью	
10%-30% - устраивает частично	
30%-50% - не совсем устраивает	<u>да</u>
более 50% - категорически не устраивает	

Другие замечания.....

Вывод: меню соответствует утвержденному меню.
В столовой чисто, работа ведется в перчатках, форма
руба тугоканая в рубашке, легкая, вкусная, сочная, вкус свеже-
вой каши соответствует вкусу утки. Чаш с лимонным
лимом сладко-кислым вкус.
Надписи рук. вы следят за тем, чтобы все работ
Акт подписали: наши руки перер ерой

что по поставкам
предоставит для комиссии