

АКТ № от 21.01. 2025 го
Родительского контроля столовой МБОУ «Школа Ясень»
На предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки. 21.01.2025 Время проверки. 10:30


Комиссия, проводившая проверку в составе...
ответы по питанию Тришнина тс
председатели р.к. Драгале Н.В., выявила

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

Другие замечания. Меню соответствует Юч. равному меню.
Были проверены макароны, тушеные мясо, соответствующие
меню. Визуальные качества соответствуют продуктам.

Вывод: Предложено ки. руководителем привести меню
к правильному меню, писать.

Акт подписали:

отв. по питанию 
родителя 