

АКТ № от 27 декабря 2024 го
Родительского контроля столовой МБОУ «Школа Ясень»
На предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки. 27.12.24...Время проверки... 8.30.....

Комиссия, проводившая проверку в составе.....

отв. за питание..... Григорьев Г.С.
председатели родителей..... Мамале Н.С., Бурм. И.С., 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>да</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>да</u>
Индекс несъедаемости	
0-10% - устраивает полностью	
10%-30% - устраивает частично	<u>+</u>
30%-50% - не совсем устраивает	
более 50% - категорически не устраивает	

Другие замечания: меню соответствует 10-и рублевому меню.
Стандартной кухни и готовить самостоятельное количество.
Персонал имеет четкую санитарную границу. В столовой
нет. Котлеты сочные, макароны не прилипли, good старший
Вывод: все блюда соответствуют стандартам.

Акт подписали:

Маерова А. С. Стаерова
Бунт Н. С. Проф