

АКТ № от 26.11 2024 го
Родительского контроля столовой МБОУ «Школа Ясень»
На предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки 26.11.24.....Время проверки 9 30.....
Комиссия, проводившая проверку в составе от. по питанию
Горюхиной Т.С., прер. родительской Зиньмухамметова Ф.М.
....., выявила

Вопрос	Да/нет
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.....

Вывод: Меню соответствует 10-и разовому меню. Вкусные качества пищи соответствуют предъявленным требованиям. Перевеса порций не выявлено. Дети в основном едят в завтрак полностью. Социально-техническое состояние помещений - удовлетворительное. Персонал столовой имеет четкую организацию, работает в перчатках.

отв. по методике /
руководитель: [подпись] / И.С. Трещенко /
/ А.М. Бельяковичев /