

АКТ

№ 1

от 21 октября 2024 г.

родительского контроля столовой МБОУ ГО Заречный «СОШ № 6» в здании по адресу:

с. Мезенское, ул. Строителей, д. 24

д. Гагарка, ул. Клубная, д.40

на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки 21.10.2024

Время проверки 11³⁰-10

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Ирина Игоревна Сергеевна
Чубанова Юлия Игоревна
Лисовая Александра Владимировна

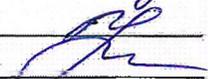
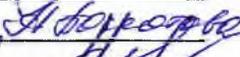
№ п/п	Вопрос	Да / нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	да
	б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	да
	б) нет	
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?	
	а) да	да
	б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а) да	да
	б) нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а) да	
	б) нет	нет

10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	да
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	да
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	да
	б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	
	б) нет	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	да
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	да
	б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	
	б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	
	б) нет	нет

Другие замечания: нет

Выводы: В ходе проверки выявлено полное соответствие блюду меню, вкусовые качества хорошие, никогда к приему не было соренной, в столовой чисто, между приемами пищи проводится влажная уборка. Контроль за соблюдением личной гигиены детей ведется.

Акт подписали:

Моложа И.С. 
 Юсупова А.В. 
 Чернова В.И. 