

Приложение № 2  
к Положению о родительском контроле  
за организацией питания обучающихся МОУ СШ №106

Акт № 4

проведения Комиссией по контролю за организацией питания обучающихся мероприятий по родительскому контролю

г. Волгоград

« 14 » 12 2023 г.

Члены комиссии Манасян А.С., Тахирова Э.В., Архипова А.С.

Проведена проверка о способах информирования детей и родителей о здоровом питании

Проверено:

наличие информационных стендов, наличие актуальности информации на сайте школы, наличие плакатов

В ходе проверки выявлены следующие замечания

нет

Рекомендовано:

продолжить информирование участников образовательного процесса по вопросам здорового питания, продолжать обновлять информационные стенды

Члены Комиссии:

Манасян А.С. [подпись]  
Тахирова Э.В. [подпись]  
Архипова А.С. [подпись]

**Оценочный лист  
проверки организации питания в МОУ СШ №106**

Дата проведения проверки: 14.12.2023  
Инициативная группа, проводившая проверку:

Оганесен А.С. *А*  
Макирова Е.В. Макирова  
Ахмедов А.С. *А*

	Вопрос	Да/нет
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?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
5	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
9	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) нет	
	Б) да	
11	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	

12	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Полноценность порций (метод взвешивания). Соответствует меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Визуальное количество отходов	
	А) менее 30%	✓
	Б) более 30%	

15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		
51		
52		
53		
54		
55		
56		
57		
58		
59		
60		
61		
62		
63		
64		
65		
66		
67		
68		
69		
70		
71		
72		
73		
74		
75		
76		
77		
78		
79		
80		
81		
82		
83		
84		
85		
86		
87		
88		
89		
90		
91		
92		
93		
94		
95		
96		
97		
98		
99		
100		