

АКТ № 5 от 11 ноября 2024 г.
родительского контроля столовой
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Давыдовская средняя школа»
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 11.11.2024

Время проверки: 9.05

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Зинченко Ю. В. ответственный по питанию, учитель

Банденко О. П. родительница 6, 9 классов

Яковлев В. Н. классный руководитель 5 класса

выявила:

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	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	
	Б) нет	нет
9	Выявились 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?	
	А) да	
	Б) нет	нет

11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
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	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имела ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Другие замечания:

замечаний нет

ВЫВОД:

Все приготовленные блюда были вкусные. На столах наблюдается аккуратная сервировка. Столы в обеденной зоне чистые, используются специальные прищип-легкости для ног столов, тарелки чистые, без сколов, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.

Акт подписали:

Ромашанова Ю.В.
Ромков В.Н. Ромы
Панченко О.А. Панч