

Акт № 05

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

г. Волгоград

«17» 01.2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Казанкова Е.В.

Члены комиссии Мухова Е.В. ; Захарова А.В.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню. *Соблюдение чистоты помещений, температурный режим выдержан, соблюдение санитарности посуды, визуальное, качество проверено. ассортимент продукции и меню.*

*Соблюдение санитарных норм и правил при приеме пищи.*

В ходе	проверки	выявлены	следующие	замечания
		<i>не выявлено</i>		

В ходе проверки замечания не выявлены

Рекомендовано:

*Продолжить работу направленную на соблюдение норм и правил при приеме пищи.*

Председатель Комиссии:

Казанкова Е.В.

Члены Комиссии:

Мухова Е.В.

Захарова А.В.

**Оценочный лист** *№5*  
**проверки организации питания в МОУ СШ №106**

Дата проведения проверки: *17.01.2025*  
 Инициативная группа, проводившая проверку:

*Козанкова Е.В.*  
*Жукова Е.В.*  
*Засарова А.В.*

	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%	