

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

Акт № 5

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

г. Волгоград

«21» 01 2015 г.

Члены комиссии Шаранов Е.А., Фризенков Т.Ф., Неверов М.Ю.

Проведена проверка питательной, обеденной залов
столовой по адресу Тармошинская, 23
МОУ СШ №106

Проверено:

соблюдение норм СанПиН, соответствие
питательной, обеденной залов, чистота посуды
и инвентаря

В ходе проверки выявлены следующие замечания

без замечаний

Рекомендовано:

продолжить работу по соблюдению
норм СанПиН, продолжать следить за
соответствием обеденной залов, чистотой посуды

Члены Комиссии:

Шаранов Е.А.
Фризенков Т.Ф.
Неверов М.Ю.

Оценочный лист
 проверки организации питания в МОУ СШ №106

Дата проведения проверки: 21.01.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку:



Шаранова Е.А.

Кривенкова Т.А.

Невердова М.Ю.

	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%	✓

Шаромов Е.А. 
 Кривенков Т.А. 
 Шевуров М.Ю. 