

Акт № 3

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

г. Волгоград

«19» ноября 2015 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Анбарцуканова А.Т.

Члены комиссии Васильева Е.А.; Маслова О.В.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.
*Соблюдение чистоты питания, гигиеничность посуды, визуаль-
ный, температурный режим выдаваемых блюд, качество отхо-
дов.*

Проверено разнообразие продукции и меню.
Соблюдение санитарных норм и правил при приеме пищи.

В	ходе	проверки	выявлены	следующие	замечания
<u>не выявлено.</u>					

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

Продолжить работу направленную на соблю-
дение норм и правил при приеме пищи.

Председатель Комиссии:

[Подпись]

Анбарцуканова А.Т.

Члены Комиссии:

[Подпись]

Васильева Е.А.

[Подпись]

Маслова О.В.

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

Дата проведения проверки: 20.11.2025
Инициативная группа, проводившая проверку:

Алибаринкова А.П.
Васильева Е.А.
Маслова О.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%	да