

Акт № 7

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

г. Волгоград

«16» марта 2016 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Маслова О.В.

Члены комиссии Анбаркумова А.Т.; Васильева Е.А.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Соблюдение режима питания, полноценность порций, визуальная-температурный режим выдаваемых блюд, качество отходов.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

Соблюдение санитарных норм и правил при приеме пищи.

В ходе проверки выявлены следующие замечания

не выявлено.

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

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

Председатель Комиссии:

Маслова О.В.

Члены Комиссии:

Анбаркумова А.Т.

Васильева Е.А.

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

Дата проведения проверки: **16.03.2026,**
Инициативная группа, проводившая проверку:

**Маслова О.В.
Амбарцумова А.П.
Масильева Е.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%	менее
	Б) более 30%	