

Акт № 8

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

г. Волгоград

«17» апреля 2020 г.

Комиссия в составе: 2 чел.

Председатель комиссии Захарова А.В.

Члены комиссии Сергеева Л.Ю.

Проведена проверка соответствия реализуемых блюд утвержденному меню.

Санитарное состояние, соблюдение санитарных норм при приеме пищи учащимися. Соблюдение порядка питания, температурного режима, выданных блюд.

Проверено: ассортимент продукции и меню.

В ходе проверки	выявлены	следующие	замечания
<u>замечаний нет.</u>			

В ходе проверки замечания не выявлены.

Рекомендовано:

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

Председатель Комиссии:

Захарова А.В.

Члены Комиссии:

Л.Ю. Сергеева

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

Дата проведения проверки: *17 апреля 2016г.*

Инициативная группа, проводившая проверку: *Засарова А.В.
 Сергеева А.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%	