

АКТ № 4
 родительского контроля столовой МБОУ Будённовской СОШ № 80
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 17.01.2023 Время проверки: 10⁴³

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Султомова Н. Су
Ласкарь Н. А

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	б да, но без учета возрастных групп	
	в нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а да, по всем дням	<i>да</i>
	б нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а да, по всем дням	<i>да</i>
	б нет, имеются	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	а да	
	б нет	<i>нет</i>
10.	Проводиться ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
11.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	
12.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а да	
	б нет	<i>нет</i>
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а да	<i>да</i>
	б нет	

14.		Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а	да	
	б	нет	нет
15.		Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденными меню факты исключения отдельных блюд в меню?	
	а	да	
	б	нет	нет
16.		Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а	да	
	б	нет	нет
17.		Соответствует ли объем и состав порций?	
	а	да	да
	б	нет	
18.		Оценка несъедаемости (взвешивание остатков)	
	а	проводилась	да
	б	не проводилась	
19.		Результаты мероприятий родительского контроля - удельный вес несъеденной пищи (если проводилась оценка)	
	а	Завтрак	—
		средний %	
		минимальный %	
		максимальный %	
	б	Обед	—
		средний %	
		минимальный %	
		максимальный %	

Другие замечания: На столах недостаточное количество салфеток

Вывод: Работникам столовой рекомендовано ставить на столы больше салфеток оценка работы школьной столовой признается удовлетворительной

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар: Гонч О.В. Гапеева

Зав. столовой сид Л.И. Михайличенко

Родительский контроль в составе:

Сертакова Н.А.
Ласкарь Н.А.