

АКТ № 2  
 родительского контроля столовой МБОУ Будённовской СОШ № 80  
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 11.10.2023      Время проверки: 9 43

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Баскаров Н.А., родитель 7-Б класса  
Сидорова Т.Ю., родитель 8-А класса

В ходе проверки установлено:

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

Вывод: рекомендуется сотрудникам столовой соблюдать санитарные нормы. Оценка работы школьной столовой признается удовлетворительной.

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар: Гапеева О.В. Гапеева

Зав. столовой Михайличенко Л.И. Михайличенко

Родительский контроль в составе:

Жакопова Н.А. - С

Султанова А.А. - С