

АКТ № 9  
 родительского контроля столовой МБОУ Будёновской СОШ № 80  
 на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 22.11.2024 Время проверки: \_\_\_\_\_ 8<sup>15</sup>

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Шлепченко С. С. 5.5 разрешено  
Серебрякова Н. Т. 4. А разрешено

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	да
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	
	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	
	б нет	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: \_\_\_\_\_

Вывод: Оценка основной столовой  
признаков безопасности пищевого

С протоколом комиссии работники пищеблока ознакомлены:

Повар: Шкаф | Талашин АЮ

Зав. столовой МФ | Михайлова С.И.

Родительский контроль в составе:

Александров С.С. | Шкаф  
Семеновская Н.Т.