

Акт № 1 от 01.10.2024

плановой проверки родительским контролем горячего питания в
МБОУ Суховской СОШ

Комиссия в составе:

Бабкина Л.А. - отв. за орг. вопросов по орг. горячего питания,
Миллер Н.М. - председатель управляющего совета,
Чайка А.А. - председатель Суховского РРО, Татаркова
А.А. - родители 3-го класса, Иванюк И.Ю. - родители 5-го класса

Составила настоящий акт в том, что 01.10.2024 была проведена проверка
качества горячего питания. В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

№ п/п	Вопрос	Да/нет
	А) да	
	Б) нет	нет
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Выводы, замечания, рекомендации:

- 1) Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, складского помещения - удовлетворительное.
- 2) Санитарное состояние оборудования - удовлетворительное.
- 3) По результатам взвешивания блюд установлено, что все блюда имеют массу соответственно меню кроме "свежая отварная" - вынесено во внимание.
- 4) Отсутствует оборудование, позволяющее поддерживать температуру приготовленных блюд, что затрудняет работу повара.

Комиссия родительского контроля качества горячего питания:

- | | | |
|----|------------------|-----------------|
| 1. | <i>Иль</i> | Бабкина Л. А. |
| 2. | <i>Кануря</i> | Кануря А. А. |
| 3. | <i>МТД</i> | Меннер И. М. |
| 4. | <i>Мамарнова</i> | Мамарнова А. А. |
| 5. | <i>И</i> | Иванов И. Ю. |