

АКТ № 9 от 05 марта 2018 г. родительского контроля столовой
в МАОУ-СОШ № 1 «Казачья»
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: «05» марта 2018 г.
Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Время проверки: 10:50

Понкин С.В., родитель
Рябова Ю.В., родитель
Серсенко Н.С., заведующая по ВР
Кавун Е.А., учитель
Тедерцова В.М., ответственный

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓
	А) да	
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Нарушения в зале столовой.	✓
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓
	А) да	
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓
	А) в соответствии утвержденного графика	
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	✓
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	✓
	А) да	
	Б) нет	
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) да	
	Б) нет	
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	

11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал, протокол и тд.)	
	А) своевременно	✓
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	✓
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	✓
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	
	Б) съели более половины	✓
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	

	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	✓
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	
	А) нет	
	Б) да	✓
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход контроль ного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Запеканка из творога со сметан. мас.	155	156	157	154	3
2	Какао с мороженым	200	200	210	208	2
3	Фрукты (яблоки)	130	151	153	149	4
4	—					
5	—					

Другие замечания:

ВЫВОД:

Организация питания проводится в соответствии с нормативными документами.

Акт подписали:

Донченко С.А.
Рябова Ю.В.

С актом ознакомлены:

Редюкова В.М.
Галай Е.Н.
Сердюков Н.С.