

АКТ № \_\_\_\_\_ от 04 декабря 2024 г.  
родительского контроля столовой

« \_\_\_\_\_ »  
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 04 декабря 2024 г. Время проверки: 9ч. 05 мин

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Мамочкина Ольга Александровна, Филиппа Анастасия  
Крылова, Попова Виктория Викторовна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	<b>Нарушения в зале столовой.</b>	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	✓
4	<b>Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	<b>Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи</b>	
	А) в соответствии утвержденного графика	✓
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	<b>Чистота и целостность столовых приборов.</b>	
	А) соответствует норме	✓
	Б) не соответствует норме	
7	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	

8	<b>Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input type="checkbox"/>
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<input type="checkbox"/>
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,</b>	

	<b>протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) не своевременно	<input type="checkbox"/>
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) не имеется	<input type="checkbox"/>
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) не вкусно	<input type="checkbox"/>
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	<input type="checkbox"/>
	Б) съели более половины	<input checked="" type="checkbox"/>
	В) не съели	<input type="checkbox"/>
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) не соблюдается	<input type="checkbox"/>
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	<input type="checkbox"/>
	Б) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
28	<b>Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)</b>	

	А) нет	
	Б) да	✓
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	

### Контрольное взвешивание готовой продукции

*завтрак*

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>Мюсли ассорти</i>	<i>90</i>	<i>90</i>			<i>—</i>
2	<i>Макаронные изделия отварные</i>	<i>150</i>	<i>155</i>			<i>+5 гр</i>
3	<i>Сыры консервированные (сушен.)</i>	<i>60</i>	<i>65</i>			<i>+5 гр</i>
4						
5						

Другие замечания:

*Водянистое каша-не вкусное! Другие замечаний нет.*

ВЫВОД:

*В столовой чисто, санитарное состояние соответствует нормам. Качество, вид, запах, вкус, цвет, запах уваренных макаронных изделий. Шейнштатурный рисовый блин соответствует нормам.*

Акт подписали:

*Малышова О.А.*  
*Решина А.А.*  
*Овца В.В.*

С актом ознакомлены:

*Новоселов М.В.*