

АКТ № 12 от 19.12.2024 г.  
 родительского контроля столовой  
 « МАУ - СОШ - УИОП - 18 »  
 на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 19.12.2024      Время проверки: 14<sup>00</sup> часов

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Юлия Викторовна Валерова      Марианна Соколова  
Елена Николаевна Смирнова

№ 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	
	Б) нет	✓
9	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	<b>Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	<b>Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,</b>	

	<b>протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	✓
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	✓
	Б) не имеется	
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	
	Б) нет	✓
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно (огерс)	✓
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	
	Б) съели более половины	✓
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
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**

*общ*      *19.11.2024*

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>Пюре с кашей и картофелем</i>	<i>250</i>			<i>260</i>	<i>10 гр/суб</i>
2	<i>Пюре картофельное</i>	<i>240</i>			<i>244</i>	<i>+4 гр</i>
3	<i>Суп мясной овощной</i>	<i>30</i>			<i>30</i>	<i>—</i>
4						
5						

Другие замечания:

*Все выявленные расхождения устранены и приняты меры по предотвращению повторения подобных ситуаций. Температурный режим в пищеблоке всегда как положено, санитарное состояние пищеблока соответствует требованиям.*

ВЫВОД:

*Очень радует быстрое реагирование на замечания и конструктивный диалог. Все проблемы оперативно решены. В процессе проверки зафиксированы нарушения, связанные с температурным режимом от 14.11.2024. Однако радует, что все, выявленное, оперативно устранено и приняты меры по предотвращению повторения подобных ситуаций. В процессе проверки нарушений не выявлено. Во интересе М. Членов, проведя проверку и делая выводы, счастлив, что все так.*

Акт подписали:

*Иванов В.В. (подпись)*  
*Иванов В.В. (подпись)*

С актом ознакомлены:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

