

АКТ № 15 от 18 апреля 2025 г.
родительского контроля столовой
 « МБОУ СОШ с УИОП с 18 »
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 18.04.2025 Время проверки: 9ч. 20 мин.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:
Полесова Виктория Викторовна
Иветкова Олеся Викторовна

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

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

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

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

Контрольное взвешивание готовой продукции

защитник

№ 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>Каша пшеница в тарелке</i>	<i>100</i>				
2	<i>Морс картофельный</i>	<i>150</i>				
3	<i>Кисельный напиток с сахаром</i>	<i>180</i>				
4	<i>Каша гр. (вареная)</i>	<i>10</i>				
5	<i>Каша пшеница / гр. каша</i>	<i>30/20</i>				

Другие замечания:

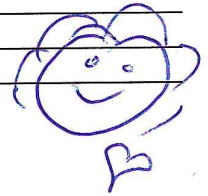
Важно отметить, что все блюда выданы, чистые и вкусные. Спасибо! Очень хотелось бы отметить качество продукции пищеблока, все блюда выданы в нужном количестве, без остатка и все блюда на и при сервировке в тарелке!

ВЫВОД:

Выдача полностью соответствует температурному режиму, качество блюд остается все также на высоте. В помещении все чисто и уютно, проводится периодическое уборок в соответствии с нормами СанПиН.

Акт подписали:

Долбова В.В. Заведующий
Козлова О.В. Ученый



С актом ознакомлены:
