

16

АКТ № 10 от 20 февраля 2015 г.
родительского контроля столовой
 « МАОУ СОШ № 18 с УДОП »
 на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 20.02.

Время проверки: 14ч. 30 мин.

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Викторова Анастасия Юрьевна, Волкова Виктория
Викторова Миллигонова Елена Александровна
Лобина

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

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	5
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	5
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	А
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	А
	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	А
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	А
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	А
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	А
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

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

Блюдо

№ 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>Волы со сметаной</i>	<i>250+10</i>	<i>250+10</i>			<i>±0</i>
2	<i>Творог сметане</i>	<i>210</i>	<i>210</i>			<i>±0</i>
3	<i>Картоф. суп (картоф.)</i>	<i>20</i>	<i>20</i>			<i>±0</i>
4	<i>Суп куриный (картоф.)</i>	<i>50/30</i>	<i>50/30</i>			<i>±0</i>
5	<i>Суп куриный скар.</i>	<i>30</i>	<i>30</i>			<i>±0</i>

Другие замечания:

Замечаний нет. Все соответствует требованиям.

ВЫВОД:

Нормы соответствуют нормам и требованиям. Санитарное состояние в порядке. Температурный режим соблюдается. Блюда вкусные, свежие. Нарушения не выявлены. Так скоро внешний вид все свеж; и вкус т.к.; когда вкусно, тогда вкусно!

Акт подписали:

Филиппова А.Ю.
Давыдова З.К.
Милимонова Е.А.



С актом ознакомлены:
