

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

Дата проведения проверки: _____ Время проверки: 9ч. 08

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Истробова Л.А.
Народни М.Е.
Мальшинова О.А.
Почева В.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	<u>а</u>
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<u>а</u>
	Б) нет	
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	<u>б</u>
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	<u>а</u>
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	<u>а</u>
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	
	Б) не соответствует норме	<u>б</u>
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<u>а</u>
	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	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	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	а
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	а
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

	А) нет	
	Б) да	5
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	а
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

завтрак

№ 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>фр.о. тушканов в том. с соус.</i>	100				<i>700 гр</i>
2	<i>пюре картофельное</i>	150				<i>± 0 гр</i>
3	<i>кондит. крем (варенье)</i>	20				<i>± 0 гр</i>
4	<i>пюре рыбной (мисливная)</i>	20/30				<i>± 0 гр</i>
5	<i>картофель картофеля с маслом</i>	180				<i>± 10 гр</i>

Другие замечания:

Внимание по итогам оценки приемов проверки имеет место выявление фактов несоответствия с требованиями к качеству питания в детском учреждении с повышенным уровнем риска на основании многочисленных жалоб родителей и детей с кашеобразной консистенцией пюре картофельного пюре, пюре рыбной (мисливная) и пюре картофеля с маслом.

Вывод:

Для оценки проверки повторную проверку. На первом этапе было выявлено отсутствие аппетита. Кашеобразная консистенция пюре, пюре рыбной (мисливная) и пюре картофеля с маслом, пюре картофеля с маслом. Проверка выявила несоответствие требованиям к качеству питания в детском учреждении с повышенным уровнем риска.

Акт подписали:

Директор Д.А. Демидова
Мед. Насанов М.С.
Вед. Ковалева В.В.
Вед. Мамвильева О.А.

Глади

С актом ознакомлены:
