

**АКТ № 2**  
 родительского контроля родительского контроля  
 столовой ГБОУ СОШ с. Сколково  
 на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки 23.09.2022 Время проведения проверки 11:55  
 Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку, в составе:

Членкина Л.Т.  
Рашидова Л.Т.  
Минамшинова М.М.  
Алексеевцева О.С., выявила следующее

№ п/п	Вопрос	Да/Нет
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	б) да, но без учёта возрастных групп	
	в) нет.	+
2.	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
4.	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
5.	<b>В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
6.	<b>Соответствует ли регламентированное циклическое меню количества приёмов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
8.	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
9.	<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	
10.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	+
	а) да	
	б) нет	+

	в) не востребованы	+
11.	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
12.	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приёма и приготовления пищи на момент работы комиссии?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
13.	<b>Обнаруживались ли в помещении для приёма и приготовления пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
14.	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
15.	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
16.	<b>Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
17.	<b>Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	а) да	
	б) нет	+
18.	<b>Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь)?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
19.	<b>Закреплено ли за каждым учащимся место для приёма пищи?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
20.	<b>Соблюдены ли требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
21.	<b>Обеспечено ли достаточное количество столовой посуды и приборов, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
22.	<b>Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов?</b>	
	а) да	+
	б) нет	
23.	<b>Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой?</b>	
	а) да	+
	б) нет	

Другие замечания:

Выводы по результатам проверки: Меню соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям. Французские продукты соответствуют нормативным требованиям. Столовая обеспечена посудой и инвентарём. Все продукты соответствуют нормам хранения. В обеденном зале уютно чисто. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии (инициативной группы) общественного контроля:

<i>Жи</i>	Калужина Т. П.
<i>А</i>	Возманина А. П.
<i>Андр</i>	Александрова О. С.
<i>Миня</i>	Менгалимова М. М.