

АКТ № 4

родительского контроля родительского контроля
столовой ГБОУ СОШ с. Сколково
на предмет организации горячего питания учащихся.

Дата проведения проверки 21.10.2022 Время проведения проверки 11:45

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку, в составе:

Калитина М.Т.

Казмирина А.П.

Михайлова Н.М.

Александрова В.С., выявила следующее

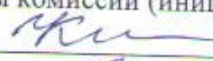

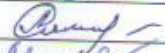
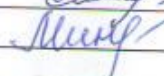
№ п/п	Вопрос	Да/Нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	б) да, но без учёта возрастных групп	Да
	в) нет.	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	Да
	б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном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

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

Другие замечания:

Выводы по результатам проверки: Было проверено соответствие законодательных актов требованиям, предъявляемым к их содержанию и качеству. В результате проверки установлено, что продукция, используемая в школьной столовой для приготовления пищи хорошего качества, а весовые нормы соответствуют норме. Замечаний нет.

Члены комиссии (инициативной группы) общественного контроля:

	/ Кашкина Т.П.
	/ Разумовский А.П.
	/ Александрова О.С.
	/ Мингалмова М.М.
	/
	/