

АКТ № _____ от 10.03.2025 г.

родительского контроля столовой

« МАОУ – СОШ № 20 »

на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 10.03.2025г. Время проверки: 8:40

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Манаевец С.А.

Матоскин М.Т.

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

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

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

28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	
	А) нет	
	Б) да	✓
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ 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	Суп молочный с гречневой крупой	200	200	200		
2	Кисель из яблок	180	180	180		
3	Хлеб ржаной	40	40	40		
4	Бутерброд с сыром и маслом	40	40	40		
5	Яблоко	100	100	100		

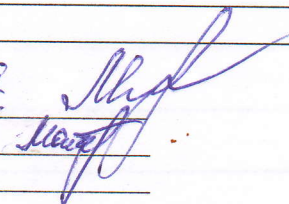
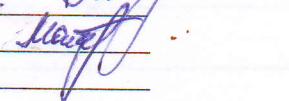
Другие замечания:

Замечаний не выявлено.


ВЫВОД:

Меню соответствует подаваемым блюдам обучающегося. Требуется вносить коррективы и вносить своевременно.

Акт подписали:

Мамаева С.А. 
 Мотылев И.Т. 

С актом ознакомлены:

Тимова Т.А. 
 Мухомарова Н.В. 