

АКТ ПРОВЕРКИ № 1

комиссией по родительскому контролю за организацией питания обучающихся в МБОУ «Хомутниковская СОШ им. М. Б. Нармаева»

На основании Контроль горячего питания

Была проведена проверка 25 января 2024г

Время проверки: 10-00 ч

Проверку провели:

Озерова Юлия Ивановна
Борщева Анна Юрьевна

При проведении проверки присутствовали:

Бадмаева Баима Владимировна

В ходе проведения проверки выявлено:

Самостоятельное составление пищеблока, подготовленных на пищеблоке, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам. пищевые продукты, продовольственные

сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, осуществляется в специально отведенном, подготовленном месте. Примерное меню и качество приготовленной соответствует нормам в настоящее время

документация по предоставлению горячего питания у М. И. Исковых.

при входе осуществляется обработка рук дез. ср-вом

ВЫВОДЫ: комиссия установила что столовая соответствует всем требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. К работе меню разработаны технологические карты. Учителя следят за организацией питания в школе. Комиссией родительского контроля дана положительная оценка работе школьной столовой. Претензий и замечаний со стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Озерова Ю. И.

Борщева А. А.

С актом проверки ознакомлен(а), копию акта получил(а):

Бадмаев

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 25 января 2022гИнициативная группа, проводившая проверку: Бюргиева А.А.

Председатель комиссии

Хулхачеев Б.С.

Члены комиссии

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	+
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	+
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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) нет	+
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	

	А) да	+
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	+
	Б) да	
18	Соблюдается ли санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели и посуды?	
	А) нет	
	Б) да	+