

АКТ ПРОВЕРКИ № 2
комиссией по родительскому контролю за организацией
питания обучающихся в МБОУ «Хомутниковская СОШ
им.М.Б.Нармаева»

На основании указания родительского контроля городского округа

Была проведена проверка 21 февраля 2021г.

Время проверки: 10-00ч.

Проверку провели:

Божкова Тамара Владимировна
Окничева Эльзета Михайловна

При проведении проверки присутствовали:

Бадмаева Баина Владимировна

В ходе проведения проверки выявлено:

Санитарное состояние пищеблока, обеденных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
пищевые продукты поступают в столовую с

документацией, которая подтверждает их
количество и безопасность;

применяемое дезинфекционное средство и качество
применяемых мыл соответствуют всем
требованиям;

при входе осуществляется обработка рук
дез. средствами.

ВЫВОДЫ:

Комиссия установила, что школьная столовая
соответствует всем требованиям,
предъявляемым санитарно-правовыми
актами. К каждому меню разработаны
технологические карты. претензий замечаний со
стороны членов комиссии нет.

Члены комиссии по родительскому контролю за организацией питания обучающихся:

Божкова Т.В.

Окничева Э.М.

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

Бадмаева

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.02.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии

Хулхачев Б.С.

Члены комиссии

1) Богачева Наталья Владимировна
 2) Орнилова Эльза Михайловна

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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	+