

АКТ

№ 14

от 21 марта 2025 г.

родительского контроля столовой МБОУ МО Заречный «СОШ № 4»
в здании по ул. Лермонтова, 23 на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки 9.50

Время проверки 11.45

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Митина Евгения Владимировна
Самрашвили Татьяна Сергеевна
Кельцорова Светлана Викторовна

№ п/п	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	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 запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов 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 учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет

Другие замечания: _____

Выводы:

Сам процесс приема пищи организован хорошо. Есть меню, уборка качественная, поваров вменяет. Комиссия попробовала все блюда. На завтрак основное блюдо пудинг творожно-манной - вкусовые качества хорошие - не сухой, не кислый, вкусный. Съедобность блюд завтрака детьми средняя. На обед - раба припущенная, картоф. пюре. Раба с котлетой и костями, в т.ч. мелкими. Дети рабу не ели.

Акт подписали:

Келзорова Светлана Викторовна
 Самаркина Татьяна Сергеевна
 Митина Евгения Владимировна

Просим обратить особое внимание на блюдо "Раба" в меню питания. В такой форме - раба припущенная и в таком качестве (с костями) считаем, что блюдо не подходит для школьного питания.