

№ 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 соответствует утвержденному графика ☐
6	Чистота и целостность столовых приборов.	А) соответствует норме ☒ Б) не соответствует норме ☐
7	Проводятся ли уборка помещений после каждого приема пищи?	А) да ☒ Б) нет ☐

на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 24.01.2025. Время проверки: 9:00

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Кузнецов Алексей Валентинович
Дунаговская Светлана Викторовна

АКТ № 8 от 24.01.2025 г.
родительского контроля столовой
«Школа № 9»

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?		А) да		
	Б) нет				✓
	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		А) да		
9	А) да				
	Б) нет				✓
	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?		А) да		
10	А) да				✓
	Б) нет				
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		А) да		
11	А) да				✓
	Б) нет				
	В меню отсутствуют повторы блюд?		А) да, по всем дням		
12	А) да, по всем дням				✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни				
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.		А) да, по всем дням		
13	А) да, по всем дням				✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни				
	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?		А) да		
14	А) да				✓
	Б) нет				
	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладе.		А) да		
15	А) да				✓
	Б) нет				
	Наличие приказ о создании и порядке работы бракерской комиссии?		А) да		
16	А) да				✓
	Б) нет				
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		А) да		
17	А) да				✓
	Б) нет				
	Своевременное ведение документации бракерской комиссией (журнал,				
18					

		протокол и т.д.)		☒ А) своевременно ☐ Б) не своевременно	
		Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)		☒ А) имеется ☐ Б) не имеется	
		Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		☒ А) да ☐ Б) нет	
		Вкусовые качества блюд?		☒ А) вкусно ☐ Б) не вкусно	
		Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.		☒ А) съели все. ☐ Б) съели более половинны	
				☒ Б) не съели	
		Соблюдение температурного режима.		☒ А) соблюдается ☐ Б) не соблюдается	
		Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		☐ А) да ☒ Б) нет	
		Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте		☒ А) да ☐ Б) нет	
		Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы		☐ А) да ☒ Б) нет	
		Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень (актуальность)		☐ А) да ☒ Б) нет	
		28			

29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)			
	А) да	Б) нет		
	А) соблюдается		Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Фактически контролируемо блюдо (гр.)	Фактически Блюдо 1) и выход (гр.)	Фактически Блюдо 2) и выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Душсет	90	90	90	90	90	-
2	Рис с овощами	150	150	150	150	150	-
3	Каша	200	200	200	200	200	-
4							
5							

Другие замечания:

Завершено в 18.00

ВЫВОД:

Акт подписали:

Иванов И. И.
Иванов И. И.

С актом ознакомлены:

Иванов И. И.