

АКТ № 7
родительского контроля столовой МБОУ «ООШ №5»
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки 06.105

Время проверки 12⁰⁰

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

Кудряшова Анна Александровна,
Александрова Анна Александровна,
Александрова Ирина Александровна,
Александрова Елена Александровна, выявила

, выявила

	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	+
	Б) нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть 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	+

Другие замечания:

нет

Вывод:

было отмечено, что приготовленная пища соответствовала температурному режиму, температура пищи была соблюдена. Жидкая еда (супы, каши, пюре, соусы) подавалась горячей (не менее 60°C), горячая еда (мясо, рыба, овощи) подавалась горячей (не менее 70°C). Холодная еда (салаты, десерты, напитки) подавалась холодной (не более 10°C).

Акт подписали:

Сузнецкая Анна Александровна (подпись)
 Дашаева Анна Александровна (подпись)
 Александрова Оксана Юрьевна (подпись)

Справка
по результатам родительского контроля 06.05.2025 г.
в МБОУ «ООШ №5»

06.05.2025 г. в соответствии с планом-графиком изучения вопросов организации и качества питания обучающихся МБОУ «ООШ №5» было проведено обследование родительского контроля наличие цикличного и ежедневного меню, соответствие количества приемов пищи режиму функционирования организации, были проверены приказ о создании бракеражной комиссии и журнал бракеражной комиссии.

В ходе проверки по данным вопросам нарушений не выявлено, родители отметили, что приготовленная пища соответствует ежедневному меню, температурный режим соблюдается, на момент работы комиссии в столовой чисто, сотрудники опрятны, носят перчатки и головные уборы, уборка производится после каждого приема пищи, для обучающихся созданы условия для соблюдения правил личной гигиены.

Следующая работа комиссии по изучению вопросов организации и качества питания обучающихся в МБОУ «ООШ №5» назначена на май.

Ответственный по питанию



Овчаренко Ю.В.