

АКТ ПРОВЕРКИ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ КОМИССИИ
ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ СОШ 7

№ 2

"22" 02 2023 г.

МБОУ СОШ 7

(место составления)

И. С. Ф., председатель Совета отцов
Косеева О. Н. (фамилия, инициалы лица, полномочия)
Дамшова К.

на основании Порядка проведения родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 7 города Ставрополя
в присутствии

Кривушенко Н.М., директор
(должность, фамилия, инициалы представителя проверяемого субъекта)

(должность, фамилии, инициалы иных лиц, присутствовавших при проверке)

с привлечением _____
(должность, фамилия, инициалы приглашенного специалиста)

произвел контроль за качеством организации питания
(наименование)

В ходе осмотра предприняты следующие действия:

изучили меню пробы пищи, визуальный
осмотр, ознакомление с документами

При проведении контроля были оценены:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;
- информирование родителей и детей о здоровом питании.

В результате проведенных действий установлено:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;	га
- санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.;	вн
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;	га
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	га
- объем и вид пищевых отходов после приема пищи;	вн
- наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд;	га
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей;	вн
- информирование родителей и детей о здоровом питании.	в беседе

Замечания, заявления, сделанные при проверке: нет

Дата 22.02.2015

Подписи лиц, принимавших участие (присутствовавших) при проведении проверки и о получении копии акта:

фамилия, инициалы	должность	подпись
Лы С. Г.	Председатель СО	Лы С. Г.
Кодеева О. Н.	УНР	Кодеева О. Н.
Дамшова К.	уп-ая	Дамшова К.
Кремункина Н. И.	директор	Кремункина Н. И.

Примечание - оценочный лист

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 22.01.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

М. С. Г.
Кодеева О. Н.
Дамшова К.

	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) нет	нет
	Б) да	
10.	Созданы ли условия ля 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) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	