

АКТ № 7 от 29.03.2024 г.
родительского контроля столовой
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Средняя общеобразовательная школа п. Сеймчан
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 29.03.2024 г.

Время проверки: 13:00

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку: Пилюгин В. М. – председатель комиссии, Муращенко Ю. О. – секретарь, Магденко Е. А., Чуль. Т. Ю., Чебыкина Г. И. – члены комиссии.

выявила:

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓
	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	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	
	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) да	
	Б) нет	✓
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) да	
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Имела ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓


Другие замечания:

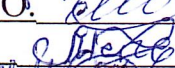
замечаний нет


ВЫВОД:

Правила обработки, хранения и приготовления пищевых продуктов соблюдаются. Выдача готовой продукции производится только после проведения контрольной комиссии. Журнал бракеража ведется.

Акт подписали: Пилюгин В. М. 

Муращенко Ю. О. 

Магденко Е. А. 

Чуль Т. Ю. 

Чебыкина Г. И. 