

**АКТ № 5 от 11.11.2022 г.**  
**родительского контроля буфет-раздаточной МБОУ СОШ № 21 п. Приречный**  
**на предмет организации горячего питания учащихся**

Дата проведения проверки: 11.11.2022 г.      Время проверки: 11 часов 30 минут

**Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:**

1. Плякина Г.Е., заместитель директора по ВР,
2. Неженцева А.В., член родительского комитета 1 класса,
3. Дробицкая А.А., член родительского комитета 6 класса

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
а	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
б	да, но без учета возрастных групп	
в	нет	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
а	да	Да
б	нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
а	да	Да
б	нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
а	да, по всем дням	
б	нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
5.	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?</b>	
а	да, по всем дням	
б	нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
6.	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
а	да	Да
б	нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
а	да	Да
б	нет	
8.	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
а	да	Да
б	нет	
9.	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
а	да	
б	нет	Нет
10.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)</b>	
а	да	
б	нет	
11.	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
а	да	Да
б	нет	
12.	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
а	да	Да
б	нет	
13.	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>	
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 утвержденными меню факты исключения отдельных блюд в меню?		
	а	да	
	б	нет	Нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	а	да	
	б	нет	нет
18.	Соответствует ли объем и состав порций?		
	а	да	Да
	б	нет	
20.	Оценка несъедемости (взвешивание остатков)		
	а	проводилась	Да
	б	не проводилась	
21.	Результаты мероприятий родительского контроля - удельный вес несъеденной пищи (если проводилась оценка)		
	а	Завтрак	
		средний %	2%
		минимальный %	0%
		максимальный %	5%
	б	Обед	
		средний %	2%
		минимальный %	0%
		максимальный %	5%

**Другие замечания:**


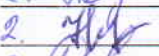

отсутствуют

Вывод: Рацион питания детей соответствует утвержденному меню, имеется ежедневное меню, соответствующее примерному десятидневному меню, санитарное состояние зала хорошее, прием пищи осуществляется в соответствии с графиком, внешний вид работников буфет-раздаточной соответствует санитарным нормам, качество готовой продукции (вкус и цвет блюд) соответствует технологической карте.

С протоколом комиссии работники буфет-раздаточной ознакомлены:

1.  Н.В. Матвейчук
2.  Т.А. Аржаева

Родительский контроль в составе:

1.  Т.Е. Фоменко
2.  А.В. Колесникова
3.  А.А. Прохоров