

АКТ № 2 от 15.09.2022 г.
родительского контроля буфет-раздаточной МБОУ СОШ № 21 п. Приречный
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 15.09.2022 г. **Время проверки:** 11 часов 30 минут

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе:

1. Плякина Г.Е., заместитель директора по ВР,
2. Макарова А.Н., член родительского комитета 7 класса,
3. Ульрих Е.А., член родительского комитета 9 класса

В ходе проверки установлено:

№ п/п	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	
	б нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	а да, по всем дням	
	б нет, имеются повторы в смежные дни	Нет
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 да	
	б нет	Нет
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	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	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 %	5%
		минимальный %	0%
		максимальный %	9%
	б	Обед	
		средний %	3%
		минимальный %	0%
		максимальный %	6%

Другие замечания:

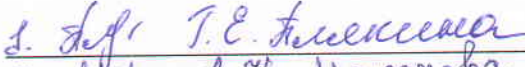
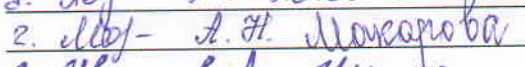

отсутствуют

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. Алексеева
2.  А.Н. Макарова
3.  Е.А. Чирья