

АКТ

Родительского контроля организации горячего питания в

МБОУ СОШ №72 им. В.Е. Стаценко

« 3 » октября 2024 г.

Время проверки: 8:40

Состав комиссии: Богданова М.А.; Туренкова С.С.;
Серюжневов А.Г.; Турманова Д.А.

Комиссия (инициативная группа) провела проверку организации питания:

№ п/п	Вопросы	да/нет	Комментарии и примечания
1.	Имеется ли в учреждении утвержденное меню, размещенное в удобном месте для общего доступа?	да	
2.	В меню отсутствуют повторные блюда?	да	
3.	В меню включены фрукты, сок?	да	
4.	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая или холодная)		теплая
5.	Соблюдается сервировка столов при принятии пищи?	да	
6.	Оценка вкусовых качеств готовых блюд:		
	отлично	✓	
	хорошо		
	удовлетворительно		
	неудовлетворительно		
7.	Имеется ли большое количество отходов?		
8.	Имеется в бракеражном журнале оценка каждого блюда?	да	
9.	Соблюдаются санитарные требования при организации питания сотрудниками? (перчатки, маски, головные уборы, спецодежда)?	да	
10.	Имеются и используются кожные антисептики при входе в обеденный зал?	да	
11.	Имеются моющие средства при входе в обеденный зал?	да	
12.	Имеются и используются электрополотенца и бумажные полотенца при входе в обеденный зал?	да	
13.	Имеются и используются бактерицидные рециркуляторы (ультрафиолетовые излучатели) в столовой?	да	
14.	Имеется график питания?	да	
15.	Соблюдается чистота обеденного зала (проводится влажная уборка с антисептическими средствами)?	да	
16.	Осуществляется замена блюд детям, имеющим пищевые аллергии?		таких детей нет
17.	Осуществляется контрольное взвешивание порций?	да	