

АКТ № 14 от 06.03 2025 г.
родительского контроля столовой
МБОУ СОШ № 30 с. Романовка
на предмет организации горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: 06.03.2025

Время проверки: 10:00 ч.

проводившая

Комиссия

проверку:

Игорь Ф. И. - зам дир по ВР
Резникова А. В. - родитель 1 класса
Ивановская Т. Г. - родитель 2 класса 3 класса
Мещеряков А. И. - представитель по питанию

№	Вопрос	Да/
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 циклическое 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 циклическим 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	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам раб. 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 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	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	

Другие замечания:

Замечаний нет. Качество пищи соответствует
качественным стандартам. Организация
питания соответствует санитарно-гигиеническим
требованиям.

ВЫВОД:

Результаты бригадной комиссии видны и зафиксированы своевременно, своевременно пищеблоком соблюдены санитарные нормы. В обеденном зале масса, находящаяся в холодильнике, соответствует санитарным нормам и правилам. Комиссией отмечено отсутствие некачественной пищи в обеденном зале. 2% остатков от всей массы приняты для приготовления, во время обеда остатков было - 2%.

Акт подписали:

Курст Е.М. - [подпись]
Резникова А.В. - [подпись]
Иванович Т.Т. - [подпись]
Клименко Т.И. - [подпись]