

АКТ № 17 от 19.04.2025 г.
 родительского контроля столовой
 « МБОУ гимназия № 1 »
 на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 19.04.25 Время проверки: 10.35

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Симокина Татьяна Симоновна
Муратова Светлана Васильевна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	да
	Б) нет	—
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	—
	Б) нет	нет
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	—
	Б) не выявлено	да
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	да
	Б) нет	—
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	да
	Б) не соответствии утвержденного графика	—
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	да
	Б) не соответствует норме	—
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	—

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	—
	Б) нет	нет
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	—
	Б) нет	нет
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	—
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	—
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	—
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	—
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	да
	Б) нет	—
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	—
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	—

18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал, протокол и тд.)	
	А) своевременно	да
	Б) не своевременно	—
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	да
	Б) не имеется	—
20	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
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	да
	Б) не вкусно	—
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	да
	Б) съели более половины	—
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	да
	Б) не соблюдается	—
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	—
	Б) нет	нет
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	да
	Б) нет	—
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	да
	Б) нет	—

28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	
	А) нет	—
	Б) да	да
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	да
	Б) не соблюдается	—

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Омлет натуральный	106	106			0
2	Шкра кабачковая	30		30		0
3	Кордвейный напиток	200			200	0
4	Хлеб (ржаной, пышечки)	20/30			20/30	0
5						

Другие замечания:

ВЫВОД:

Качество организованного горячего питания соответствует утвержденным нормам

Акт подписали:

Симонова Т.С. *Т.С. Симонова*
 Муратова С.В. *С.В. Муратова*

С актом ознакомлены:

М.С.
