

Акт № 3
комиссии родительского контроля за организацией и качеством питания
обучающихся МОУ «Поярковская ООШ»

МОУ «Поярковская ООШ»

20.03.2024 г

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии: Курчуганова Н.В., Корнеева Е.В., Горностаева А.А. составили настоящий акт проверки по вопросу организации питания.

Была проверена столовая, обнаружено, что мебель в обеденном зале в удовлетворительном состоянии, в наличии необходимый комплект посуды, достаточный для организации питания 47 учащихся. Все работники столовой имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками. В наличии дезинфицирующие средства. Уборка пищеблока и обеденного зала производится качественно после каждого приема пищи.

На момент выдачи горячих завтраков меню соответствовало цикличному меню. Блюда прошли бракераж.




Выводы:

Организация горячего питания на момент проверки отвечает требованиям Сан ПиН

Рекомендации:

3. Классным руководителям систематически напоминать детям о вежливом обращении к повару.
4. Классным руководителям напоминать детям о правильном поведении в столовой.

Подписи членов комиссии:

 Курчуганова Н.В.
 Корнеева Е.В.
 Горностаева А.А.

Ознакомлена директор школы:



Ю.В. Краюхина

Дата проведения проверки: 10.03.2024

Комиссия, проводившая проверку: Корнева Е.В., Кургулкова Н.В., Терностаева А.А.

№	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	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации А) да	да
	Б) нет	
7.	Если 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	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.	Обнаружились 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 утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) да	
	Б) нет	нет
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) да	
	Б) нет	нет.

Handwritten signature/initials