

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 15»

АКТ № 2

**родительского контроля организации горячего питания обучающихся**

Дата проведения проверки 10.12.2021

Время проверки 12:50

Комиссия (инициативная группа) в составе

Трифоко Наталья Викторовна  
Мандринова Екатерина Сергеевна

составила настоящий акт о нижеследующем

№	Вопрос	Да/нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?	да	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да	
4	В меню присутствуют повторы блюд в смежные дни?	нет	
5	В меню присутствуют запрещенные блюда и продукты?	нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования учреждения?	да	
7	Имеется ли в учреждении приказ об утверждении бракеражной комиссии?	да	
8	Бракераж готовых блюд ведется ежедневно и на все блюда?	да	
9	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да	
11	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи?	да	

12	При сравнении утвержденного меню с реализуемым выявлены факты замены или исключения отдельных блюд?	нет													
13	Имелись факты выдачи детям остывшей пищи?	нет													
14	Выставлены контрольные блюда?	да													
15	Выход контрольного блюда соответствует заявленному в меню?	да													
16	Вид и объем блюд, выданных детям, соответствует контрольным	да													
17	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да													
18	Обнаружены ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?	нет													
19	Созданы условия к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да													
20	Персонал пищеблока обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки)	да													
21	Посуда чистая, не имеет сколов	да													
23	При контрольном взвешивании и визуальной оценке блюд на выбор выявлено следующее														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование блюда</th> <th>Характеристика</th> <th>Вывод</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Запеканка творожно-морковная</td> <td>сырнаты, не кислая, творог в достаточной пропорции</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Суп-пюре тыквенный</td> <td>сырнаты, устна картофельно,</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Хлеб</td> <td>не светится, корочка твердая</td> <td>крайний день срока годности</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование блюда	Характеристика	Вывод	Запеканка творожно-морковная	сырнаты, не кислая, творог в достаточной пропорции		Суп-пюре тыквенный	сырнаты, устна картофельно,		Хлеб	не светится, корочка твердая	крайний день срока годности		
Наименование блюда	Характеристика	Вывод													
Запеканка творожно-морковная	сырнаты, не кислая, творог в достаточной пропорции														
Суп-пюре тыквенный	сырнаты, устна картофельно,														
Хлеб	не светится, корочка твердая	крайний день срока годности													

Другие замечания:

Нарушена порционная раздача суп-пюре тыквенного, не весь персонал работает в перчатках, не была соблюдена техника работы в перчатках при контрольном взвешивании.  
Рекомендуем хлеб (особенно с хлебом) укрывать при подаче.

Подписи

Анна Александровна  
Трунько Н.В.