

Акт
комиссии родительского контроля МБОУ Кушьянская СОШ

Дата проведения: « 18 » 05 2023 год.

Члены комиссии: Лестова Д.С. - зам. директора по безопасности
Сасоева Е.А.,
Сасоев Р.А. , родители учащихся 3 и 5 кл.

Цель проверки: оценка эффективности организации горячего питания учащихся, повышения доступности здорового питания, формирования у учащихся навыков здорового питания.

Результаты проверки: проверили соответствие меню примерного с фактическим, санитарное состояние обеденного зала, одежды сотрудников пищеблока, провели деустановку биод. Оценили количество отходов.

Вывод/рекомендации: питание учащихся соответствует требованиям СанПиН

Члены комиссии:

(Лестова)	/	Лестова Д.С.
С/С	/	Сасоева Е.А.
С/С	/	Сасоев Р.А.
	/	
	/	

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.06.2023г.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное 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 цикличным 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 работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	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 их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	

14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) да	<input type="checkbox"/>

18	Соблюдены ли требования к оформлению меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
19	Соблюдены ли требования к оформлению меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
20	Соблюдены ли требования к оформлению меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
21	Соблюдены ли требования к оформлению меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
22	Соблюдены ли требования к оформлению меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>
23	Соблюдены ли требования к оформлению меню?	
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
	Б) нет	<input type="checkbox"/>