

Акт № 6  
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)  
БОУ «Лесютинская ООШ»

Комиссия в составе:

Лоповой Татьяной Михайловной  
Сокаревой Ириной Евгеньевной

Посетила помещение школьной столовой БОУ «Лесютинская ООШ» Дата посещения: 29.02.2024  
Дала оценку осуществления организации горячего питания по следующим пунктам:

- 1) соответствие приготовленных блюд утвержденному меню  
блюда соответствуют утвержденному меню
- 2) санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, столовой посуды  
соответствует
- 3) условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся, соблюдение их обучающимися  
соблюдаются
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд  
сотрудники столовой соблюдают гигиенич. требования
- 5) вкусовые качества и температура блюд  
пища очень вкусная и теплая
- 6) удовлетворенность обучающихся питанием  
по опросам учащихся обед детям нравится

И вынесла следующие предложения и замечания:

Предложения: предложений нет, т.к. качество организации питания соответствует всем нормам

Замечания:

замечаний нет.

Председатель комиссии

Лопова Т.М.

ФИО

[подпись]  
подпись

«29» 02.2024г.  
дата

Члены комиссии:

Сокарева И.Э. (родитель)

ФИО, должность

[подпись]  
подпись

«29» 02.2024г.  
дата

\_\_\_\_\_  
ФИО, должность

\_\_\_\_\_  
подпись

«  »  
дата



Приложение №2  
К Положению о родительском контроле  
организации горячего питания  
обучающихся в БОУ «Лесютинская ООШ»

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 29 февраля 2014г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Аопова Л.М

Члены комиссии

Сонарева Ирина Евгеньевна

	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.	Есть ли 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) нет	нет
	Б) да	



10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	нет