

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

Комиссия в составе:

Логовой Т.М. (председатель комиссии)
Гончар Н.В. (родитель) - ОТСУТСТВОВАЛА.
Феустровой А.А. (родитель)

Посетила помещение школьной столовой БОУ «Лесютинская ООШ»

Дата посещения: 26.10.2023г.

Дала оценку осуществления организации горячего питания по следующим пунктам:

1. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню

Еда соответствует по меню

2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала, обеденной мебели, посуды

соответствует

3. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающихся, соблюдение их обучающимися

Руки обрабатывали антисептиком

4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд

Соблюдает минимальные требования

5. Вкусовые качества и температура блюд

Пища вкусная, теплая

6) Удовлетворенность обучающихся питанием

Обед детям нравится, все вкусно

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

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: «26» октября 2023г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Голова И.И.

Члены комиссии

Неустроева Анна Павловна (родитель)

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<u>да</u>
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	