

Акт № 3
посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)
БОУ «Лесютинская ООШ»

Комиссия в составе:

Лоповой Татьяны Михайловны
Абдурашмановой Оксаны Михайловны

Посетила помещение школьной столовой БОУ «Лесютинская ООШ» Дата посещения: 24.11.23.
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
условия созданы, обучающимися правила соблюдаются
- 4) наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования.
- 5) вкусовые качества и температура блюд
еда вкусная и теплая.
- 6) удовлетворенность обучающихся питанием
из ответов детей известно, что еда им нравится, повара готовят вкусно.
Дети удовлетворены качеством питания.

И вынесла следующие предложения и замечания:

Предложения: предложений нет.

Замечания:

замечаний не выявлено.

Председатель комиссии

Лопова Татьяна Михайловна 24.11.2023
ФИО подпись дата

Члены комиссии:

Абдурашманова О.И. 24.11.23.
ФИО, должность подпись 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: 24 мая 2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Юнова Т.И.

Члены комиссии

Юнова Татьяна Михайловна
Абдурашманова Оксана Михайловна

	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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
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	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	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	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
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) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	