

Акт № 5

посещения помещения для приема пищи (школьной столовой)  
БОУ «Лесютинская ООШ»

Комиссия в составе:

Поповой Татьяной Михайловной  
Коптевой Еленой Александровной  
Жуковой Ольгой Владимировной

Посетила помещение школьной столовой БОУ «Лесютинская ООШ»

Дата посещения: 30 января 2024г.

Дала оценку осуществления организации горячего питания по следующим пунктам:

1. Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню

соответствует  
соответствует

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

соответствует

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

при входе в столовую дети руки мыли

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

сотрудник столовой соблюдает гигиени-  
ческие требования

5. Вкусовые качества и температура блюд

миска супа, теплый

6) Удовлетворенность обучающихся питанием

по ответам учащихся можно это  
сказать



И вынесла следующие предложения и замечания:

Предложения:

предложений нет  
качество организации нет  
соответствует нормам

Замечания:

замечаний нет

Председатель комиссии:

Лянова Т.И. «30» 01.2024г.  
ФИО подпись дата

Члены комиссии:

Александрова О.В. Акрамов «30» 01.2024г.  
ФИО подпись дата

Коктева Е.А. Коф «30» 01.2024г.  
ФИО подпись дата

« »  
ФИО подпись дата



К Положению о родительском контроле  
организации горячего питания  
обучающихся в БОУ «Лесютинская ООШ»

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: «30» января 2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Локнова Т.М.

Члены комиссии

Коптева Елена Александровна  
Журашова Ольга Владимировна

	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	