

АКТ № 6 от 5 февраля 2015 г.
родительского контроля столовой
« МАОУ СОШ № 24 »
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 5.02.2015 Время проверки: 12:00

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Жукарев С.В., родитель 05-ия в "А" класса
Жукарева Е.А., родитель 05-ия в "А" класса
Трофимов Е.И., ответств. за питание

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	+
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	+
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	+
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	+
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	+
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	+
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	+
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	
	Б) съели более половины	+
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	+
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	+
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	
	Б) да	+
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Макароны, тертым мясом	250	250	244		- 3 гр
2	Жако с мясом	150	150	153		+ 3 гр
3	Хлеб	50	50	50		0
4	Огурцы соевые	60	60	62		+ 2 гр
5						

Другие замечания:

Огурцы соевые нежного вкуса.

ВЫВОД:

Организация питания нормальная

Акт подписали:

Кукарев С.В.
Кукарева Е.А.
Кукушкин Е.И.

С актом ознакомлены:

зав. производством
Е.Г. Кузнецова