

Акт проверки школьной столовой комиссией родительского контроля

от « 15 » 04 2025 года

Комиссия в составе членов родительского контроля:

Шелестова О.В. / шф

Мамедова К.В. / _____

Каратаева О.Г. / гфр

Составили настоящий акт в том, что « 15 » 04 2025 года в 12:50 часов
_____ минут была проведена проверка качества питания в школьной столовой

Время проверки: с 13.00 до 13.30 (обед)

В ходе проверки было выявлено:

1. Школьной столовой на « 15 » 04 2025 года было предложено меню, которое предварительно было вывешено для учащихся и родителей:

рассольник со сметаной
рулет мясной с яйцом
картофельное пюре с овощами
хлеб пшеничный
хлеб ржаной
кисель из свежих ягод

2. Членами комиссии было проведено контрольное взвешивание и дегустация блюд.

При взвешивании порций выяснили следующее

Блюдо	Кол-во по норме	Кол-во при взвешивании
<u>рассольник со смет.</u>	<u>250 гр.</u>	<u>250 гр.</u>
<u>рулет мясной с яйцом</u>	<u>100 гр.</u>	<u>100 гр.</u>
<u>картофельное пюре</u>	<u>180 гр.</u>	<u>180 гр.</u>
<u>хлеб пшеничный</u>	<u>50 гр.</u>	<u>50 гр.</u>
<u>хлеб ржаной</u>	<u>20 гр.</u>	<u>20 гр.</u>
<u>кисель из свеж. ягод</u>	<u>200 гр.</u>	<u>200 гр.</u>

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества блюда в норме, температура в норме качество обработки соответствует / не соответствует (нужное подчеркнуть) предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют / не соответствуют (нужное подчеркнуть) возрастной потребности детей.
4. Нарушения в пищеблоке выявлены / не выявлены (нужное подчеркнуть)
5. Эстетичность накрытия:
- столы чисто вытерты / плохо вытерты;
 - используются специальные принадлежности для мытья столов / не используются специальные принадлежности для мытья столов;
 - тарелки чистые / грязные;
 - без сколов / со сколами;
 - полы в столовой чистые / грязные.

С актом комиссии ознакомлены повара:

Виктор Н. Г. Д. В. В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.04.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель комиссии: Шеестова О.В.Члены комиссии Жаратова О.Т.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
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	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓

	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	