

АКТ
родительского контроля за организацией и качеством горячего питания
в МАОУ «Средняя образовательная школа №2»

№	Показатель	Оценка(нужное подчеркнуть)	Примечание
1	Санитарное состояние	<u>Полы чистые</u> /требуют уборки	
		<u>Столы чистые</u> /требуют уборки	
		<u>Мыло лежит на раковинах</u> /нет	
2	Организация питания в школе	<u>Наличие дежурного администратора</u> /нет	
		<u>Сопровождение детей классным руководителем</u> /нет	
3	Наличие меню в столовой	<u>Меню размещено</u> /отсутствует	
4	Наличие контрольного блюда в столовой	<u>Блюдо предоставлено</u> /отсутствует	
		<u>Соответствует меню</u> / не соответствует	
5	Соответствие раздаточных порций контрольному блюду	<u>Объем соответствует</u> / не соответствует	
6	Соблюдение температурного режима блюда	<u>Соблюдается</u> /не соблюдается	
7	Качество питания	<u>Много блюд остались не тронутыми</u> <u>/съели более половины/съели все</u>	

Результаты проверки/рекомендации Рекомендаций нет

Давиденко О.С.

Давыдов

«04» 04 2024

Форма оценочного листа

родительского контроля организации и качества питания обучающихся

	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	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Давиденко Д.С.

Давыдов

«04» 04 2024