

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

№	Показатель	Оценка(нужное подчеркнуть)	Примечание
1	Санитарное состояние	Полы <u>чистые</u> /требуют уборки	
		Столы <u>чистые</u> /требуют уборки	
		Мыло <u>лежит</u> на раковинах/нет	
2	Организация питания в школе	Наличие <u>дежурного администратора</u> /нет	
		<u>Сопровождение</u> детей классным руководителем/нет	
3	Наличие меню в столовой	Меню <u>размещено</u> /отсутствует	
4	Наличие контрольного блюда в столовой	Блюдо <u>предоставлено</u> /отсутствует	
		<u>Соответствует</u> меню/ 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	Много блюд остались не тронутыми / <u>съели более половины/съели все</u>	

Результаты проверки/рекомендации Все хорошо

Александр Чубов Н.У.

«20» 02 2024

Форма оценочного листа

родительского контроля организации и качества питания обучающихся

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	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?	Да
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	А) да	
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да
	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?	Да
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
	А) да	
	Б) нет	
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Да
	А) да	
	Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да
	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	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	✓
	А) нет	
	Б) да	
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	

Александрова Н.Х.

ДЛ

« 28 02 2023 »