

Приложение 1
к Положению о комиссии по
контролю за организацией горячего питания
обучающихся (родительском контроле)

АКТ
проверки организации горячего питания обучающихся
ГКОУ РО Азовской школы №7
от «19» марта 2024

и, нижеподписавшиеся, Комиссия по контролю организации горячего питания обучающихся (родительского контроля) в составе:

Колесникова Н.И., Радченко Н.Н., Перушева Н.К., Красишников Е.Н.,
Мацуга Н.С., Кошеровский С.А.

произвели проверку Обеда

(завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	Вкусовые	т.п.п.п.	
<u>Суп картофельный с мясом и грибами</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Рыба прип. (форель)</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Салат из овощей с майонезом</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Жареное мясо</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Хлеб ржаной (боро)</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>отлично</u>	<u>норма</u>	<u>соответств.</u>

рушение санитарных норм (установлено, не установлено) не установлено

етензии по качеству предоставляемых блюд для питания (имеем, не имеем) не имеем

щая оценка организации питания в столовой

Сбалансированное и разнообразное питание
высокого качества, соответствующее санитарно-гигиеническим
требованиям на всех этапах приготовления пище-
вых продуктов (готовятся блюда).

ПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ:

Колесникова Н.И. - И.О. Красишников Е.Н. - И.О.
Радченко Н.Н. - И.О. Мацуга Н.С. - И.О.
Перушева Н.К. - И.О. Кошеровский С.А. - И.О.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.03.2021

Инициативная группа, проводившая проверку: Волосникова Н.И., Радченко Н.А.,
Перушева Н.В., Красильникова Е.К., Могуча Н.С., Токеробко С.П.

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	да
В) нет	
2. Вывешено ли циклическое 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	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим 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	
Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	
Б) нет	да
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	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	нет

Инициативная группа, проводившая проверку:

Колесникова Н. В. - *Кол*
 Задченко Н. Н. - *Зад*
 Терушева Н. К. - *Тер*

Красноштанова Е. К. - *Кр*
 Макуха Н. С. - *Ма*
 Пожаровская А. - *Пож*