

АКТ № _____
от 05 апреля 2023 г.

родительского контроля
МБОУ «СОШ № 20 им. А.А. Хмелевского»
за организацией питания учащихся

Дата проведения проверки: 05.04.2024

Время проверки: 10¹⁵

Комиссия (инициативная группа) проводившая
проверку: Дьякова Е.Н., Исмаева Н.В.,
Мещерякова К.И.

выявила:

№	Показатель качества/вопрос	Да/нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены		
1	Имеется доступ:	
	К раковинам для мытья рук	+
	Мылу и антисептикам	+
	Средствам для сушки рук	+ -
2	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+
Санитарно –техническое состояние помещений для приема пищи		
3	Помещение для приема пищи чистое	-
4	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	-
5	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
6	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	-
7	Обеденные столы чистые (протертые)	-
8	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	+
9	Столовая посуда без сколов и трещин	-
Режим работы помещений для приема пищи		
10	Имеется ли график приема пищи обучающимися	-
11	Предоставление горячего питания обучающимися осуществляется в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	-
Рацион питания		
12	Имеется ли в организации меню?	+
	для всех возрастных групп и режимов функционирования	-
	без учета возрастных групп	+
13	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	-
14	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	-

для ознакомления с меню родителями нужно обязательно зайти в столовую.

15	В меню отсутствуют повторы блюд?	
16	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
17	Соответствует ли регламентированное функционирования организации?	циклическим меню количество приемов пищи режиму + +
18	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья?	+ —
19	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	—
20	Имела ли факты выдачи детям остывшей пищи?	—

Культура обслуживания

21	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду, в масках и перчатках	отсутствуют маски у всех сотр., перчаток отсутствует у сотрудника буфета.
22	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	

Другие замечания:

уборка поверхностей и помещения проводится посредством, вероятно без дез средств столовые приборы после обработки прожигаются в подтеках, используются посуды со сколами, СЗЗЫ отсутствуют на буфете.

ВЫВОД:

Нарушение санитарных норм (установлено, не установлено)

Претензии по качеству блюд для питания (имеем, не имеем)

качество блюд очень низким зрелищно каша подавалась в тентовой вазе салат "цезарь" не имел того вида

Акт подписали:

Иван "Завтрак" не имел того вида
 Дьякова Е.А. Дюу
 Мельяева Н.В. Мелья
 Мещерякова К.И. Мелья