

АКТ № ____
родительского контроля за организацией горячего питания учащихся

Дата проведения проверки: _____

Время проверки: _____

Окончание проверки: _____

Цель проверки: проведение родительского контроля за организацией и качеством горячего питания обучающихся ГБОУ школы №319

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе :

ВЫЯВИЛА:

	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 циклическим 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	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) нет	
	Б) да	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	
14	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	

Составили настоящий акт о том, что «__» _____ 202_ года

в _____ была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1-11 кл.

Меню предварительно было размещено на школьном сайте.

В ходе проверки были проведены контрольное взвешивание и дегустация порций.

- Вес готовой порции соответствует заявленному выходу в меню
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются
- Продукты свежие, согласно требованиям СанПиН
- При дегустации комиссия отметила, что вкусовые качества достаточно высоки

Организация питания соответствует установленным требованиям.

У входа в столовую стоят дежурные, контролируется мытье рук перед приемом пищи.

Для каждого класса накрываются отдельные столы за каждым классом закреплено время посещения столовой. Классные руководители и учителя сопровождают свои классы.

Члены комиссии: _____

