

Акт № 2 от 07.11.2025

плановой проверки родительским контролем горячего питания в
МБОУ Суховской СОШ

Комиссия в составе:

Бабкина Л.А. - отв. за орг. горячего питания
Алеева Н.С. - председатель Управляющего совета
Кануза А.А. - лаборант Суховского ФАП

Составила настоящий акт в том, что 07.11.2025 была проведена проверка
качества горячего питания. В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	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 ?	
	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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным 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 недопуска 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)?	

№ п/п	Вопрос	Да/нет
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
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	нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	

Выводы, замечания, рекомендации:

- 1) Санитарное состояние обеденного зала, пищеблока, помещений для хранения продуктов - удовлетв.
- 2) Санитарное состояние конвейерного оборудования, посуды, инвентаря - удовлетворительное.
- 3) Масса готовых блюд соответствует нормам по меню.
- 4) Температура готовки блюд при раздаче не ниже 50°C .
- 5) Готовые блюда приятного вкуса, дети во время обеда едят с аппетитом.

Комиссия родительского контроля качества горячего питания:

1. Губкина Л.А. - Губкина Л.А.
2. Алексеева Н.С. - Алексеева Н.С.
3. Камуза А.А. - Камуза А.А.