

Акт № 3 от 14.11.2025

плановой проверки родительским контролем горячего питания в
МБОУ Суховской СОШ

Комиссия в составе:

Капуза А.А. - лаборант Суховской СОШ
Бабкина Л.А. - отв. за организацию питания
Иванюк И.Ю. - родители 4-го кл. член комиссии
родительского комитета

Составила настоящий акт в том, что 14.11.2025 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	да
	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	
	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	нет
	Б) да	

Выводы, замечания, рекомендации:

- 1) Исправлено замечание предупреждающего контроля от 07.11.2017 г. – температура блюд на столе после подачи соответствует норме.
- 2) Санитарное состояние помещений обеденной зоны, пищеблока – в норме.
- 3) Транспортировка готовых блюд по подносу: блюда прикрываются крышками, замечаний нет.
- 4) Остатки пищи на подносах после обеда составляют 5-10% от массы приготовленных блюд, что соответствует норме и свидетельствует о качестве приготовления блюд.

Комиссия родительского контроля качества горячего питания:

1. Кашура / А.А. Кашура /
2. И / А.А. Габдуллина /
3. И / И.Ю. Ивсенюк /