

КАЛИНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
«СЛАВСКИЙ МУНИЦИПАЛЬНЫЙ ОКРУГ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПРОХЛАДНЕНСКАЯ ООШ»

АКТ

проверки организации горячего питания в школьной столовой для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Дата проведения проверки: 13.05.2025

Время проведения проверки: 11.20 - 11.40

Цель проверки: соответствие блюд утверждённому меню, соблюдение гигиенических требований.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Якушева К.С. - председатель родительского комитета

Члены комиссии:

Крючкова А.А. - директор школы

Савицкас А.С. - заместитель директора по УВР

Хоменко М.Е. — представитель родительского комитета 6 класса

составили настоящий акт о том, что родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

Блюда меню дня проверки:

Валют. «Венский», суп картофельный с вермишелью на бульоне, салат овощной с майонезом, напиток из лимонника, кисель

	Вопрос	Да / нет
1	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учёта 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 запрещённые блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов 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 бракираж?	
	А) 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) да	
	Б) нет	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	—
	Б) нет	—
11	Проводилась ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
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) да	✓
	Б) нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню	
	А) да	
	Б) нет	✓
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓

Вывод:

По меню, по приготовленному - нет замечаний. Некомфортно организовано
основной целью посещения войти в образовательный процесс и выявить
с ними проведена беседа о необходимости соблюдения правил личной
С протоколом ознакомлена: *Павленко И.С.* зав. производством Павленко И.С.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

Иванов К.С. *Иванов*
Савицкая А.С. *Павленко*

Крюкова А.А. *Павленко*
Павленко М.Е. *Павленко*