

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА КАЛИНИНГРАДА
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 48

236020, г. Калининград, пос. Прибрежный,
ул. Заводская, д. 27 «Б» телефон: 73-91-71
Факс (4012) 73-00-50.
maouschool48@eduklkd.ru
ИНН 3908015247
КПП 390801001

АКТ № 10 КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ
ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ МАОУ СОШ №48

Дата: 5.12.2024

Комиссия в составе: 2 человек.

Члены

комиссии:

Резанцева Светлана Андреевна
Кришкая Ольга Юрьевна

Цель проверки:

соответствие питания

Меню для проверки:

изв из св. кап., мюв, вичерет, компот,
меню соответствует.

Результаты проверки:

Предложенная пища соотв. нормам,
теплая, в столовой всего

Выводы/рекомендации:

Члены комиссии:


Кравченко О. Ю.

Рязанцова С. А.
Кравченко О. Ю.

Форма оценочного листа
(порядок проведения мероприятий по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся)

Дата проведения проверки:

05.12.2024г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Крицкая Ольга Юрьевна
Розанова Сусанна Андреевна

№	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.	Соответствуют ли регламентированное количество приёмов пищи цикличное 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.	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.	Проводится 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 помещении для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	а) да		
	б) нет		✓
14.	Созданы ли условия к 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.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	а) да		
	б) нет		✓