

АКТ № 7 от 16.12.2024 г.
родительского контроля буфета
 « МБОУ - СОШ № 6 »
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 16.12.24 Время проверки: 13:10

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Забичева Надежда Ивановна
Сурманов Елена Константиновна
Валчуго Татьяна Юрьевна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	<u>нет</u>
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	<u>✓</u>
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	<u>да</u>
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	<u>да</u>
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	нет
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	да
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	да
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	да
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	да
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми:	
	А) съели всё.	да
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	да
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	да
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	да
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	<i>да</i>
	Б) да	
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	<i>да</i>
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<i>Нарезка из соевых сушеных</i>	<i>60</i>	<i>60</i>			<i>0</i>
2	<i>Суп с рисовой кашей</i>	<i>200</i>	<i>200</i>	<i>200</i>		<i>0</i>
3	<i>Фаршированный мясом и овощами ф-конт с соусом томатным</i>	<i>90/40</i>	<i>90/40</i>	<i>0</i>	<i>90/40</i>	<i>0</i>
4	<i>Каша вязкая манная с маслом</i>	<i>150</i>	<i>150</i>		<i>150</i>	<i>0</i>
5	<i>Джем лимонный</i>	<i>50</i>	<i>50</i>			<i>0</i>

Другие замечания:

Замечаний нет

ВЫВОД:

*Спасибо работникам буфета!
Все очень вкусно и аппетитно.*

Акт подписали:

*Забирова Н.И.
Сурово Е.К.
Васуров М.Ю.*

С актом ознакомлены:

*Забирова Н.И.
Васуров М.Ю.
Сурово Е.К.*

АКТ № 8 от 13.01.2025 г.
 родительского контроля буфета
 «ШКОЛ-СОЦ. №6»
 на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 13.01.2025

Время проверки: 13.30

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Бородин Виктор Иванович

Белый Елизавета Сергеевна

Гусева Ольга Викторовна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	✓
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	✓
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	✓
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	✓
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	✓
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	✓
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	✓
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	✓
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	✓
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	✓
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	✓
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	✓
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	
	Б) да	✓
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	✓
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Корезка из соевого фарша	60	60			0
2	Суп картофельный с морковью	200	200	200		0
3	Мясо тушеное	100(50/50)	100(50/50)		100(50/50)	0
4	Каша гречневая с маслом	150	150		150	0
5	Хлеб пшеничный	50	50			0

Другие замечания:

Замечаний нет

ВЫВОД:

Состояние, работничают в норме все в норме.

Акт подписали:

Бородин В.О.
Белен Е.С.
Григорьев О.В.

С актом ознакомлены:

В.О. Бородин.
Е.С. Белен
О.В. Григорьев.

АКТ № 9 от 29.01.2025 г.
родительского контроля буфета
« ШКОЛЫ-СОШ № 6 »
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 29.01.25 Время проверки: 13:15

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Смасьев Николай Николаевич
 Фареев Елена Викторовна
 Бугаевский Ирина Александровна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	+
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	+
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	+
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	+
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	+
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	+
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	+
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	+
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	+
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	
	Б) да	+
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	200/5	200/5		0
2	Фрикадельки из курицы	90	90		90	0
3	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	150		150	0
4	Хлеб ржаной	40	40			0
5	Пюре из картофеля с маслом	60	60			0

Другие замечания:

Замечаний не выявлено

ВЫВОД:

Спасибо работникам буфета.

Акт подписали:

Спасов Н. Н.
Тареева Е. В.
Богасаренко И. А.

С актом ознакомлены:

Спасов Н. Н.
Тареева Е. В.
Богасаренко И. А.

АКТ № 10 от 04.02.2025 г.
 родительского контроля столовой
 «ШКОЛ-ОШ № 6»
 на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 04.02.2025 Время проверки: 13:20

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Кизякина Евгения Олеговна
Павлова Наталья Александровна
Семарин Вячеслав Сергеевич

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	+
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	+
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	+
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	+
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	+
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	+
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	+
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	+
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	+
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	+
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	+
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	+
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	
	Б) да	+
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ с капустой и картофелем и сметаной	200/15	200/15	200/15		0
2	Будничная	100/50 50/1	100/50 50/1		100/50 50/1	0
3	Каша овсяная молочная	150			150	0
4	Хлеб пшеничный	40	40			0
5	Шарик картофельный	60	60		60	0

Другие замечания:

Замечаний не выявлено

ВЫВОД:

Спасибо работникам буфета

Акт подписали:

Климова Е.О.
Заирова Д.А.
Сичкарук В.С.

С актом ознакомлены:

Подп. Е.О. Климова
Заирова Д.А. Заирова
С/ф В.С. Сичкарук

АКТ № 11 от 25.02.25 г.
родительского контроля столовой
« МБОУ-СОШ №6 »
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 25.02.2025 Время проверки: 13:23

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Шуганков Алексей Максимович
 Белущенко Мария Ивановна
 Алексеевко Владимир Евгеньевич

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	+
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	+
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	+
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	+
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	+
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	+
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	+
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	+
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	+
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	
	Б) да	+
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп с клецками	220	200	200		0
2	Биточки рыбные	90			90	0
3	Пюре картофельная	150			150	0
4	Хлеб пшеничный	40	40			0
5	Каша овсяная	60	60			0

Другие замечания:

Замечаний не выявлено

ВЫВОД:

Спасибо работникам буфета

Акт подписали:

Шуганков Д. И.

Белущенко Д. И.

Алексеев В. Е.

С актом ознакомлены:

Шуганков Д. И.

Белущенко Д. И.

Алексеев В. Е.

АКТ № 12 от 04.03.2025 г.
родительского контроля столовой
 « МБОУ - СШ № 6 »
на предмет организации горячего питания обучающихся

Дата проведения проверки: 04.03

Время проверки: 13.27

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку:

Петрова Екатерина Михайловна
Сизоненко Анастасия Сергеевна
Савича Надежда Андреевна

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	
	А) да	+
	Б) нет	
2	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	+
3	Нарушения в зале столовой.	
	А) выявлено	
	Б) не выявлено	+
4	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	
	А) да	+
	Б) нет	
5	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	
	А) в соответствии утвержденного графика	+
	Б) не соответствии утвержденного графика	
6	Чистота и целостность столовых приборов.	
	А) соответствует норме	+
	Б) не соответствует норме	
7	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	+
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	+
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	+
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	+
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	+
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	+
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	+
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	+
	Б) нет	
18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал,	

	протокол и тд.)	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	+
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	+
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	+
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	+
	Б) нет	
28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	

29	А) нет	
	Б) да	+
	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5	250/5	250/5		0
2	Бигусы с капустой	100(50/50)	100(50/50)		100(50/50)	0
3	Каша овсяная рисовая	180	180		180	0
4	Чай с лимоном	200/10/7	200/10/7			0
5	Хлеб мясной порционный	50	50			0

Другие замечания:

Замечаний не выявлено

ВЫВОД:

Спасибо работникам буфета

Акт подписали:

Петрова Е.М.
Сизоненко А.С.
Савина Н.А.

С актом ознакомлены:

Петрова Е.М.
Сизоненко А.С.
Савина Н.А.