

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОБУ «Полянская ОШ»

Холопова Н.Н.



Акт № 01 от 24.10.2023

**родительского контроля за организацией горячего питания детей в
МОБУ «Полянская ОШ»**

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: Морозкова О.В.-зам.директора по УВР,Благова А.Б. учитель,председатель ПК,Быкова Ю.Ю..-представитель родительской общестственности,Семенова Е.А.- представитель родительской общестственности,Глазкова Н.А.-фельдшер ФАП

	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	
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 цикличное 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 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 проводится уборка помещений для приёма пищи на момент 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 утверждением меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	+
17	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	+

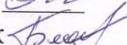
Другие замечания: замечаний нет


Выводы:

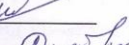
1. В МОБУ «Полянская ОШ» имеется Положение о родительском контроле и утвержденный график контроля (приказ от 07.11.2022г №182/1)
2. Имеется утвержденное 10 –дневное меню. На 2023-2024уч.год.Ежедневное меню публикуется в папке «Food» на сайте школы.
- 3.-Температура подачи готовых блюд в соответствии с режимом питания обучающихся составляет 65 градусов, что соответствует санитарным правилам , о чем делается соответствующая запись в бракеражном журнале;
- 4.Процент «съедаемости» готовой продукции согласно ежедневному меню составляет 85%

Акт подписали:

Морозкова О.В. зам.директора по УВР 

Благова А.Б. учитель. Председатель ПК 

Быкова Ю.Ю. представитель родительской общественности 

Семенова Е.А. представитель родительской общественности 

Глазкова Н.А. фельдшер ФАП 