

АКТ № 1 от 17.01.2025

родительского контроля на предмет проверки столовой  
МБОУ г. Керчи РК «Школа № 12 им. Героя Советского Союза Н.А.  
Белякова»

Тема: «Требования к организации питания в образовательных  
организациях. Организация питьевого режима»

Комиссия в составе: Матвиенко А.В.  
Денисова Е.В.  
Шевченко Е.Г.

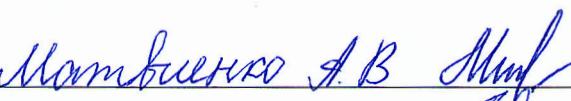
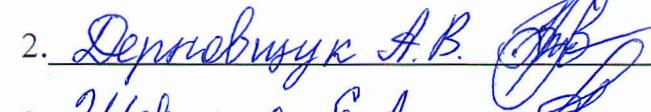
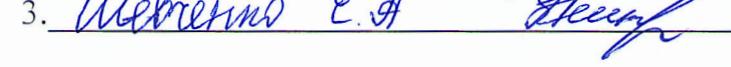
составила настоящий акт в том, что 17.01.2025, в 8-20 часов была  
проведена проверка качества питания обучающихся в столовой. В ходе  
проверки было выявлено

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	+	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	+	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	+	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	+	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	+	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	+	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд ( <i>должно быть не менее 50-70°C</i> )?		
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд ( <i>должно быть не менее 45- 60°C</i> )?	+	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд ( <i>должно быть не менее 18 - 20°C</i> )?	+	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	+	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	+	

14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		+
15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?		+
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?		+
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		+
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		+
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?		+
20	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?		+
21	Есть ли положение о бракеражной комиссии?		+
22	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?		+
23	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции ( <i>подпись не менее 3 членов бракеражной комиссии</i> )?		+
24	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		+
25	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		+
26	Есть ли контрольная порция?		+
27	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?		+
28	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах ( <i>вкус, цвет, запах, консистенция</i> )?		+
29	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)		+
30	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?		+
31	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?		+

Члены муниципального совета:

1. Матвиенко А.В 
2. Дерновицук А.В. 
3. Шевченко Е.А 
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_