



Акт № 13

Осуществления родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в
МБОУ г. Керчи РК «Школа №10 им. Героя Советского Союза И.Е.Петрова»

Составлен 12.03.24

Комиссия в составе: председатель комиссии Малярчук Т.И. – замдиректора по УВР,
ответственная за организацию питания в школе,
Члены комиссии: Керимова Э.Л. – член родительского комитета 9 класса, Керимова Л.Р. – член
родительского комитета 7 класса,
Проверила соблюдение санитарно-гигиенических требований к организации горячего питания,
процесс организации горячего питания во время завтраков (обедов) в школе и составила
настоящий акт в том, что:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да/нет
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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) нет	нет
	Б) да	

10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	да
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	
	Б) нет	да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	нет

Вывод:

В собранном мне изложении условий
внутренней кухни (дежурство с мытьем,
экономическая, инв. материал, радован-
ие, передел и т.д. т.д.), но не все
факты мытья рук с мылом. Риск по ин-
фекции - не проведение работы с перит.
ответственности.

Председатель комиссии:

Т.И. Малярчук

Т.И. Малярчук

Члены комиссии:

Э.Л. Керимова
Л.Р. Керимова

Э.Л. Керимова

Л.Р. Керимова