

Приложение 3
к Положению
о родительском контроле
организации горячего
питания обучающихся

Акт проверки (оценочный лист) организации питания № 8

Дата проведения проверки: 6 февраля 2014г.

Инициативная группа, проводившая
проверку: Терасова Н.А., родит. общественность 4кл
Колесникова В.Ю., родит. общественность 2кл

№	вопрос	да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	а) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	а) да, по всем дням	<i>да</i>
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	а) да, по всем дням	<i>да</i>
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд	

	снимается бракераж?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
9.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии(за период не менее месяца)?	
	а) да	<i>нет</i>
	б) нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	а) да	<i>нет</i>
	б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	а) да	<i>да</i>
	б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) да	<i>нет</i>
	б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) да	<i>нет</i>
	б) нет	
17.	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) да	<i>нет</i>
	б) нет	

Выводы(рекомендации) *Меню питания соответствует утвержденному. Качество приготовленной пищи хорошее, замечаний к организации питания нет.*

подписи: *Иванов* / *Н.А. Терасова*
Оле / *В.Ю. Колесникова*