

**АКТ**  
**о результатах проведения родительского контроля**  
**в период работы лагеря досуга и отдыха**  
**на пищеблоке в МАОУ «СОШ № 37» г. Перми**  
**корпус № 1, ул. Кабельщиков, 21**

11.03.2022г. проведена проверка родительского контроля по организации горячего питания обучающихся .

Комиссия в составе:

Председатель:

- Перминова Оксана Федоровна, законный представитель Перминовой Марии 4 «А»класса

Члены комиссии:

- Глухова Елена Владимировна, законный представитель Глуховой Леры 3 «А» класса,
- Титова Полина Александровна, законный представитель Титовой Вики 3 «А» класса
- Русакова Ирина Витальевна, законный представитель Русакова Егора 4 «А»класса

составили настоящий акт проверки.

В ходе проверки установлено следующее:

Организатором питания в корпусе №1 школы является: МАОУ «СОШ №37» г.Перми - образовательное учреждение на всех этапах самостоятельно занимается приготовлением блюд.

В корпусе №1 используется основное меню разработанное для питания детей 12-ти дневное меню на весенне летний период, меню соответствует требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Данное меню утверждено директором школы. Питание детей осуществляется в соответствии с утвержденным основным меню. Ежедневное меню основного (организованного) питания для всех возрастных групп детей соответствует утвержденному основному меню. В ежедневном меню указано наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийность порции.

- В наличии, ежедневно заполняется бракеражный журнал пищевых продуктов и продовольственного сырья.
- На поступающие продукты имеются сопроводительные документы (декларации о соответствии качества, ветеринарные справки). Сопроводительные документы хранятся до полной реализации продуктов.
- В наличии договоры на поставку продуктов питания, содержащие условия транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов, и сопроводительные документы.
- Пищеблок обеспечен столовой посудой без сколов и трещин из расчета: два комплекта на одно посадочное место; столовыми приборами из нержавеющей стали из расчета: два комплекта на одно посадочное место.
- Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов обеспечивает потребности образовательной организации.

В ходе проведения проверки комиссия использовала Оценочный лист (приложение №1)

Выводы комиссии:

1. Работа пищеблока признать (удовлетворительной \ неудовлетворительной)

(нужное подчеркнуть)

2. Замечания (без замечаний \ замечания)

(нужное подчеркнуть)

Председатель:

Перминова Оксана Федоровна



(подпись)

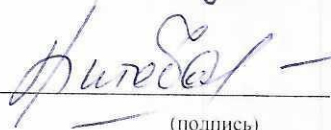
Члены комиссии:

Глухова Елена Владимировна



(подпись)

Титова Полина Александровна



(подпись)

Русакова Ирина Витальевна



(подпись)

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
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 запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов 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) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	

16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пиццы?	
	А) нет	✓
	Б) да	

---

Титова П.Н. *[Signature]*  
 Секухова Е.В. *[Signature]*  
 Рукалова И.В. *[Signature]*  
 Перминов О.Т. *[Signature]*