

Акт № 7

по итогам проведения родительского контроля за качеством организации горячего питания

Дата: 15.03.2022
Время 13.40

г. Красноярск

Комиссия в составе: председатель: Жунакова О.В.,
члены комиссии: Блинова Е.Р., Артюшова И.В., Матвеева И.В.,
Каверзукина И.В.

провела Матвеева (плановый, внеплановый) контроль за качеством организации горячего питания в КГБОУ «Красноярская школа № 5» и составила настоящий акт по результатам проведенной проверки.

На момент осуществления мероприятий по контролю установлено:

Временной контрольный будес готовых блюд:
Горячее заливное - 92 гр. Фасоль запеченная - 288 гр
Котлета - 112 гр, суп - 258 гр. Все блюда соответствует меню.
Вкусные качества блюд соответствуют.
На вид блюдо "Фасоль запеченная" пережарена

Выводы и рекомендации:

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительным
В санитарном приборе в канализации в раковине санузла.
Обработка столов и стульев производится ежесменно.
Дети не скотило ели фасоль запеченную.
Рекомендовать КГБУ "Центр питания" переименовать блюдо
"Горячее заливное" на другой день. Меню повару КГБОУ "Центр
питания" обратиться в канализацию на техническое состояние
миски Емкость "Фасоль запеченная". Направить заявку в
КГБУ "Центр питания" на ремонтную работу."

Подписи комиссии: Жунакова О.В.
Председатель комиссии:

Члены комиссии: Блинова Е.Р. Артюшова
И.В.
Матвеева И.В.
Каверзукина И.В.

Чек - лист

Дата 15.03.2022

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
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. Доступно 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	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
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) Да	
Б) нет	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	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	да
Б) нет	
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) да	
Б) нет	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	

Чек - лист

Дата 15.03.2022г.

	Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?		
	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. Доступно 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) Да	
	Б) нет	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да	
	Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	да
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		

Чек - лист

Дата 15.03.2022

	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. Доступно 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) Да	
	Б) нет	✓
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) да	
	Б) нет	✓
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		

Чек - лист

Дата 15.03

	Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?		
	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. Доступно 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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
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) Да	
	Б) нет	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		
	А) да	
	Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	да
	Б) нет	
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) да	
	Б) нет	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		