

Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»

И.И.Коняев

2021г.



А К Т

проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

«18» Января 2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 2^б класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Радашевский Алексей Александрович
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что «__» _____ 20__ года в __ час __ мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, «__» _____ 20__ г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

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

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	да
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	да
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	да
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	да
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	
	средний %	средний.
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	да
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	нет.
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	да.
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	нет.
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

Члены комиссии:

Боч - | Жадашкеева А. П.

Утверждено
Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»

И.И. Коняев

2021 г.



АКТ
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 18 » 01 2022 г

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 9^а класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Орлова Анна Всеволодовна
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что «18» 01 2022 года в 11 час 40 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, «18» 01 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

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

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	да
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	нет
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	да
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	да
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	да
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	да
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	минимального
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	да
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	нет
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	да
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	да, частично
	нет	
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	
	рассмотреть вопрос о праве выбора блюда (плеснев) по желанию детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

Из представленных на момент проверки блюд имеются следующие замечания: в салат (разварен картофель, крупно порублена капуста) в термосе попадалось крупное кусочек мяса, чай холодный

Члены комиссии:

А.В. Овчинко | *С.И. Сидорова*

Утверждаю:
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1» И.И. Коняев
 2021г.



А К Т
 проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

«19» 01 2022 г

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 9.а класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Шаймуратов Селемез Владиславовна
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что «19» 01 2022 года в 11 час 45 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, «19» 01 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	да
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	да
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	да
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	да
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	да
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	да
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	да
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	да
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	да
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	
	Нет	нет
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	нет
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	да
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	нет
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

*Мак. изделия разваренные, в меню отсутствует курица
фактически замечание, много соли в курице*

Члены комиссии:

Шашкова

Шашкова С.В.

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	✓
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	✓
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	✓
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	✓
	да	
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	✓
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	✓
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	
	средний %	✓
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	✓
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	✓
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	✓
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	✓
	нет	
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	
	<i>много не употребляют</i>	

18. Предложения, замечания комиссии:

на стенах отсутствуют санфеники.

Члены комиссии:

Р.В.У. / *Гармашова Т.А.*

Утверждаю
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
 И.И. Коняев
 «20» января 2022г.



А К Т
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 20 » января 20 2 2 г

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности _____ класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Промошва Ольга
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что « 20 » 0 1 20 2 2 года в 14 час 30 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 20 » 0 1 20 2 2 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	✓
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	
	Б) нет	✓
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	✓
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	✓
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	✓
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	✓
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	✓
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	✓
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	✓
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	✓
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

Члены комиссии:

Арошанова Редеев

Утверждаю
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
 И.И. Коняев
 2021г.



АКТ
 проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

«21» 01 2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности _____ класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Александрова Елена Александровна
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что «21» 01 2022 года в 11 час 45 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, «21» 01 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	Да
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	Да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	Да
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	Да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	
	нет, имеются повторы в смежные дни	нет
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	Да
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	Да
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	Да
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	Да
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	нет
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	Да
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	Да
	нет	
14.	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	Да
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	Да
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	Да
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	Да
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	Да
	нет	нет
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	Да
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	нет
22.	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	
	Все нравится всем детям.	

18. Предложения, замечания комиссии:

Все устраивает

Члены комиссии:

Александров | Александров И.В.

Утверждаю:
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
 И.И. Коняев
 2021 г.



А К Т
 проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____ « 16 » 02 2022 г

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности _____ класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Галкина Людмила Валерьевна
2. Митвищенко Елена Павловна
3. _____

составили настоящий акт о том, что « 16 » 02 2022 года в 11 час 20 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

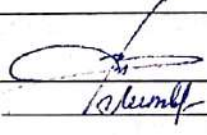
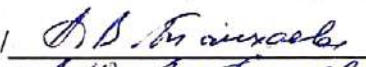
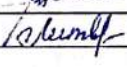
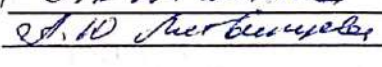
1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 16 » 02 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	да
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	да
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	да
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	да
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	да
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	да
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	да	да
		нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	да	да
		нет	
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	Да	да
		Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	да	да
		нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	Да	да
		Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	А) да	да
		Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	Да	да
		Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	минимальный %	да
		средний %	
		максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	Да	да
		Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	да	да
		нет	
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	да
		нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	да	да
		нет	
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей		

18. Предложения, замечания комиссии:

Члены комиссии:

Утверждаю:
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
 И. И. Коняев
 « 17 » февраля 2022 г.



АКТ
 проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 17 » февраля 2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 10 класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Шантанова Анна Владимировна
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что «17» 02 2022 года в 11 час 50 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 17 » 02 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»


№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствует ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	да
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	
	Б) нет	Имеется, но в доступном месте не вывешено.
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	да
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	да
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	да
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	Имеется
	нет	от 01.09.2021г.
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	со слов
	нет	снимается

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	да	нет	не проводилось взвешивание	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	да	нет	Бракеражный журнал не предоставлен, со слов работников - не имеется	
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	Да	Нет	в столовой не имеется	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	да	нет	на 1 этаже, рядом со столовой имеются раковины с водой и т.д. не имеются	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	Да	Нет	да	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	А) да	Б) нет	да	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	Да	Нет	да (маски, перчатки отсутствуют)	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	минимальный %	средний %	максимальный %	мин
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	Да	Нет	да	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	да	нет	нет	
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да	нет	в школе - да в столовой - нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	да	нет	в день проверки не имелись	
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	дети на уроках, опрос не проведен			

18. Предложения, замечания комиссии:

Установить непосредственно в самой столовой умывальную раковину. Мыло должно быть только жидкое. Антисептики должны быть расставлены как можно чаще.

Члены комиссии:

 ; Шайтанова И. В.

Утверждаю:
Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»

И.И. Коняев
2021г.



А К Т
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 5 » 03 2022 г

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 6.В класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Ташкова Татьяна Львовична
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что « 5 » 03 2022 года в 14 час 00 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 5 » 03 20 22 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	✓
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	✓
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	✓
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	✓
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	✓
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	✓
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	✓
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	✓
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	✓
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	✓
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	✓
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	✓
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	✓
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	✓
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

Какого-то приготовления пищи не имеется

Члены комиссии:

Ташева Т.С. | *Ташева*

Утверждаю:
Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»

И.И.Коняев

2022г.

« .. »

А К Т

проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 14 » марта 2022 г.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 14 » 03 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	Да
	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?	Да
	да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	Да
	да	
	нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	Да
	да, по всем дням	
	нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да
	да, по всем дням	
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	да	
	нет	
7	Организовано ли дежурство в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
9	Качество сервировки (наличие салфеток, посуда без сколов, расстановка посуды)?	Да
	А) соответствует	
	Б) не соответствует	
10	Внешний вид сотрудников столовой?	Да
	А) удовлетворительный	
	Б) неудовлетворительный	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	

	Б) нет	нет
13	Распределение обязанностей персонала столовой во время приема детьми пиццы?	да
	А) да	
	Б) нет	
14	Выявлялись ли, при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню, факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет.
15	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пиццы?	нет
	А) нет	
	В) да	
16	Качество продукции?	да +
	А) соответствует нормам	
	Б) не соответствует нормам	
	Нет	

Предложения, замечания комиссии:

Состав комиссии общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Максимова Ана Владимировна	Максимова А.В.
2	Ерошенина С.В.	Ерошенина С.В.
3		

Утверждаю
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
 И.И. Коляев
 « 19 » марта 2022 г.



А К Т
 проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 19 » марта 2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 4^б класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Момышева Жановна Наримановна
2. Еремеева Елена Николаевна
3. _____

составили настоящий акт о том, что « 19 » 03 2022 года в 12 час 00 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 19 » 03 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	✓
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	
	Б) нет	✓
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	✓
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	✓
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	✓
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	
	нет	✓

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	✓
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	✓
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	✓
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	✓
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	✓
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	✓
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	✓
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	
		—
		—

18. Предложения, замечания комиссии:

Есть замечание по вкусовым предпочтениям детей. Чай черный с сахаром заваривали не в полной мере. Чай зеленый, кефирный

Члены комиссии: Миньков / Матвеева Т.Н.

Утверждаю
Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»



И.И. Копяев
2022г.

АКТ
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

«28» марта 2022 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 15 класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Тубина Александра Андреевна
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что «28» 03 2022 года в 11 час 20 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:


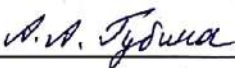
1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, «28» 03 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	✓
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	
	нет	✓
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	✓
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	✓
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	✓
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	✓
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	✓
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	✓
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	✓
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	✓
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	✓
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	✓
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	✓
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	✓
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	✓
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

Члены комиссии:

 / 

Утверждаю:
Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
И.И.Коняев
« 29 » 03 2022г.

А К Т
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 29 » 03 2022г

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 29 » 03 2022 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	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?	+
	да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	+
	да	
	нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	+
	да, по всем дням	
	нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	+
	да, по всем дням	
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+
	да	
	нет	
7	Организовано ли дежурство в столовой педагогами, сопровождение классов классными руководителями?	+
	А) да	
	Б) нет	
8	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	+
	А) да	
	Б) нет	
9	Качество сервировки (палочке салфеток, посуда без сколов, расстановка посуды)?	+
	А) соответствует	
	Б) не соответствует	
10	Внешний вид сотрудников столовой?	+
	А) удовлетворительный	
	Б) неудовлетворительный	
11	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+
	А) да	
	нет	
12	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	

	Б) нет	✓
13	Распределение обязанностей персонала столовой во время приема детьми пищи?	
	А) да	+
	Б) нет	
14	Выявлялись ли, при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню, факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	..
	Б) нет	✓
15	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Качество продукции?	
	А) соответствует нормам	+
	Б) не соответствует нормам	
	Нет	

Предложения, замечания комиссии:

Вся продукция чистая, горячая, подогретая

Состав комиссии общественного контроля

№	ФИО	Подпись
1	Зубарева Елена Александровна	Зубарева
2	Колесникова В.И.	[Подпись]
3		

Утверждаю
 Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»
 И.И.Коняев
 « 9 » апреля 2021 г.



А К Т
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 9 » апреля 2021 г.

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности 8Б класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Сидорова Елена Павловна
2. Аришнина Марина Александровна
3. Савва Юлия Евгеньевна

составили настоящий акт о том, что « 9 » 12 2021 года в 12 час 45 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 9 » 12 2021 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

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

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	да
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	нет
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	да
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	
	да	да
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	да
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	да
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	менее 1%
	средний %	
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготавливаемой пищи?	
	Да	да
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	нет
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	да
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	
	нет	нет
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	
	Дети в целом довольны;	

18. Предложения, замечания комиссии:

Замечаний нет, по качеству еды.

Члены комиссии:

Васильева Т. П.	Савд -
Александрова М. А.	Методичка
Савд И. Е.	Савд

Утверждаю:
Директор МБОУ «Боханская СОШ №1»



И.И. Коняев
2021г.

А К Т
проверки деятельности пищеблока МБОУ «Боханская СОШ №1»

№ _____

« 15 » апреля 20 21 г

Мы, нижеподписавшиеся, члены родительской общественности ^{4 класс} класса, провели контроль за организацией и качеством питания в МБОУ «Боханская СОШ №1» в следующем составе:

1. Будеева Екатерина Семёновна
2. _____
3. _____

составили настоящий акт о том, что 23 апреля 2021 года в 14 час 00 мин проведена проверка организации и качества питания обучающихся школы.

Цель проверки:

1. Соответствие приготовленных блюд меню на момент проверки, « 22 » 11 20 21 г.
2. Качество приготовленных блюд.
3. Санитарное состояние пищеблока и соблюдение норм СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	да, но без учета возрастных групп	
	нет	
2	Соответствуют ли реализованные блюда утвержденному меню?	
	Да	✓
	Нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	да	✓
	Б) нет	
4	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	да	✓
	нет	
5	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	да, по всем дням	✓
	нет, имеются повторы в смежные дни	
7	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	да	✓
	нет	
8	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	да	
	нет	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	да	✓
	нет	

10	Контрольное взвешивание блюд показало соответствие порционным нормам?	
	да	✓
	нет	
11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	да	
	нет	✓
12	В столовой имеются рабочие умывальные раковины, сушилки либо полотенца?	
	Да	
	Нет	
13	Моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве?	✓
	да	
	нет	
14	Санитарно-техническое состояние обеденного зала в столовой удовлетворительное (имеется необходимая посуда, мебель, бактерицидные лампы)	
	Да	✓
	Нет	
15	Санитарное состояние столовой в удовлетворительном состоянии на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
16	Состояние санитарной одежды у работников кухни в удовлетворительном состоянии (чистые передники, головные чепчики, перчатки, маски)	
	Да	✓
	Нет	
17	Удельный вес несъеденной пищи на момент работы комиссии составляет	
	минимальный %	
	средний %	✓
	максимальный %	
18	Имеется ли в наличии программа производственного контроля приготовляемой пищи?	
	Да	
	Нет	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	да	
	нет	✓
20	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	да	✓
	нет	
21	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	да	✓
	нет	
22	Проведите выборочный опрос обучающихся о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством употребляемых блюд. Запишите краткий ответ детей	

18. Предложения, замечания комиссии:

Члены комиссии:

Буш / Вуднива Е.И.