

Акт № 2 от 30.09 2025 г.

родительского контроля организации и качества горячего питания

Дата проведения проверки: 30.09.25 Время проверки: 12.20

Инициативная группа, проводившая

проверку:

Алимов О.О.
Алишинов Е.В.
Мамматов К.А.
Кордобекбаев М.А.

выявила:

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 пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Другие замечания: замечаний не выявлено

Вывод:

На момент работы в зале - чисто, санитарно-гигиенические нормы соблюдены сотрудниками и участвующими детьми. Набор блюд соответствует меню, температура подачи блюд соблюдена. Порционные кал-ва блюд правильное.

Акт подписали:

Анцешов Е.В.

Ленин О.О.

Мамонтова И.В.

Коробков М.А.

РК
ГМР
АМЗ