AKT

родительского контроля на предмет организации горячего питания обучающихся в МКОУ «ООШ с.Алымовка»

Дата проведения проверки:	09.10.20242
---------------------------	-------------

Инициативная группа, проводившая проверку:

Рукавишникова	O. U.	Topoynob C.H.	

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	A) 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	1 +
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		пемов пищи
	режиму функционирования организации?	+
	А) да	
_	Б) нет	у компесии
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	+
	А) да	
0	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+
	А) да	
	Б) нет	VIII TOTOM
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по рез	ультатам
	работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	+
	А) нет	
	Б) да	тей зпоровья
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особеннос	тен эдоровых
	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	4
	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 комиссии?	работы
	А) да	<u>.</u> +
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и жизнедеятельности?	следы их
	А) нет	+
	Б) да	3
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
17	А) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	60 N
15	А) нет	+
		4
16	Б) да Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню ф	акты
10	исключения отдельных блюд из меню?	
-	A) HET	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
1/		+
	Ax) HeT	
	Б) да	
18	Индекс несъедаемости пищи?	+
	A) 0-5%	
	B) 5-10%	14
	B)10-20%	
	Г) Более 20%	1
19	Причина несъедаемости пищи?	1
1)	А) Не вкусно приготовлено	1
	Б) Не нравится блюдо	L. T.
	D) Ito upublion on act	

Рекомендации Гри проверке нарушений не выше со второй мано Битокой шанные со сиружений исполькой вкусной.	T.	loppe	Mahall	110 mille	ace	boule
mxagat dano pamo bruchor.	Рекомендации: Уурш	moogne	rujugu	MANIN	ore	co
enjugeoseone more culaprici.		M IN MIN	THE CALL	кисно	21:	<u> </u>
	energeocheore	1 work	eu v	boke	en.	
Rogresser manument	Rogreciocores	nanum	in a			

Подписи: В Рукавишинова О.И.

5

AKT

родительского контроля на предмет организации горячего питания обучающихся в

МКОУ «ООШ с.Алымовка»

Дата проведения проверки: 25.10.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Maprieroba 1. 8. Rapiemonoba Tic. B.

	Вопрос	
1	Имеется ли в организации меню?	
	 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	Вывещено 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 режиму функционирования организации?		ов пищи
	А) да	+
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной к	омиссии?
	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 работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		ьтатам
	А) нет	+
	5) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей	і́ здоровья
	(сахарный диабет, пищевые аллергии)?	+
	А) да	
1 1	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждоге приема пищи?	
	А) да	
	ь) нет	

комиссии?	иа пищи на момент ра	. +
А) да		. 1
Б) нетОбнаруживались ли в помещениях для приема пищи на	секомые, грызуны и с	леды их
жизнедеятельности?		
А) нет		T
		<u> </u>
тельния правил ли	чной гигиены!	1
	1	
А) да		
Б) нет 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми прави	л личной гигиены?	1_
		T
А) нет		Transcounts
Б) да 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с ут	вержденным меню фа	кты
16 Выявлялись ли при сравнении реализу смете		
исключения отдельных блюд из меню?		
A) HET		-
Б) да		
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	0	+
A) HET	W - A	
Б) да		
18 Индекс несъедаемости пищи?		+
A) 0-5%		
E) S-10%		1
5) 5-10% B)10-20%	19	-
E)10-20%		i ·
E)10-20%		i ·
Р)10-20% Г) Более 20% 19. Причина несъедаемости пищи?		
Р)10-20% Г) Более 20% 19. Причина несъедаемости пищи?		1
В)10-20% Г) Более 20% 19 Причина несъедаемости пищи? А) Не вкусно приготовлено		1
В)10-20% Г) Более 20% 19 Причина несъедаемости пищи?	l - 6	1
Р)10-20% Г) Более 20% 19 Причина несъедаемости пищи? А) Не вкусно приготовлено Б) Не нравится блюдо	уовано в	+
Р)10-20% Г) Более 20% 19 Причина несъедаемости пищи? А) Не вкусно приготовлено Б) Не нравится блюдо	урвано в	
В)10-20% Г) Более 20% Причина несъедаемости пищи? А) Не вкусно приготовлено	урвано в причения от най	t
Р)10-20% Г) Более 20% 19 Причина несъедаемости пищи? А) Не вкусно приготовлено Б) Не нравится блюдо	урвано в Ваниями от , кай	+

Подписи: Maj mapmysbg 1.А.