

АКТ №2

По проведению родительского контроля
организации и качества питания

ГБДОУ №93 Выборгского района Санкт-Петербурга на
площади ул. Весенняя д. 12 к 2.

Дата проведения родительского контроля 10.04.2016г.

Цель контроля – проверка организации и качества питания воспитанников ГБДОУ №93.

Результаты контроля _____

- 1. Предлагаемая готовая продукция соответствует санитар. законод.
- 2. Журнал бракеража готовятся продукция ведется в полном объеме
- 3. Предлагаемая готовая продукция соответствует санитар. законод. и предназначена к употреблению

В присутствии Заместителя завхоза ГБДОУ №93
В. Совет по питанию - Плассина В.В.

была проведена проверка организации питания воспитанников и составлен акт в 2-х экземплярах.

Члены комиссии родительского контроля:

Ткачирова А.Ф.

(Ф.И.О.)

Бединаева М.А.

(Ф.И.О.)

Ковалева Е.В.

(Ф.И.О.)

(Ф.И.О.)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

(подпись)

[Подпись]

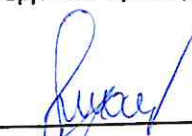
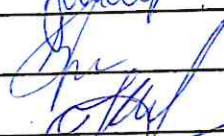

(подпись)

(подпись)

Форма оценочного листа (анкетирование)

« 10. » апреля 20 26 дата проведения проверки:

Комиссия в составе:

Тихоняева А.Ф. 
 Беренкова М.А. 
 Ковалевская Е.В. 

проводившая проверку:

	Вопрос	ДА/НЕТ
1.	Имеется ли меню для ознакомления родителей на сайте учреждения?	✓
	А) да	
	Б) нет	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей месте?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3.	В меню отсутствуют повторы блюд?	✓
	А) да	
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да	
	Б) нет	
5.	Соответствует ли количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж (суточные пробы)?	✓
	А) да	
	Б) нет	
8.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	Б) нет	

9..	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	Достаточно ли необходимой посуды для приготовления пищи на	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	Соответствует ли состояние посуды для приема пищи требованиям СанПиН?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Соответствует ли состояние одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;	
	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?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16.	Соблюдается ли график выдачи пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	