

## АКТ

### проверки организации питания в школьной столовой МАОУ «Голышмановская СОШ №4»

Дата проверки: 28.11.2024.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Екатерина Андреевна - социальный педагог  
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома  
3. Максимова Татьяна Владимировна – родитель учащихся школы

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается, работники находятся в масках, перчатках.
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла соответствует норме, имеется антисептик для обработки рук.

Контрольное взвешивание готовой продукции:

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню( гр)	Фактический выход(гр)	Разница при взвешивании (гр.)
	Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной	265	263	2 г
	Курица запеченая	100	100	3 г
	Каша гречневая вязкая отварная	180	183	
	Компот из ягод	200	200	
	Хлеб пшеничный	60	60	
	Хлеб Белгородский	60	60	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке не совпадают ( в одном из блюд было меньше в другом больше) объемам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима - соблюдается
- Качество питания – съели более половины
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровожают учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет**

Члены комиссии:

Максимова Т.В. / 

Угрюмова Е.А. / 

Иваненко Е.А. / 



Мухомова Е.А. - ~~ИИ~~  
 Виктор Е.А. - ~~ИИ~~  
 Шестова Е.В. - ~~ИИ~~

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализованного меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>
		Б) да	



Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Союз родителей Чурилова ЕА  
через родителей - Иваненко Е.А. родители - Максимова Т.В.

	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	