

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гольшмановская СОШ №4»  
отделение «Медведевская средняя общеобразовательная школа»

Акт контрольной комиссии  
за организацией питания учащихся отделения «Медведевская СОШ»

« 25 » сентября 2024г.

с. Медведево

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе :

Председатель П.К. школы: Филиппова Елена Николаевна

Родитель: Сычева Ольга Владимировна

Родитель: Муравьева Юлия Сергеевна

составили настоящий акт в том, что « 25 » сентября г. произведена проверка столовой  
отделения «Медведевская СОШ»

В результате проверки выявлено следующее:

- Соблюдение температурного режима – соблюдается  
соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – большее половины  
(много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё)
- Суточная проба имеется (за 3 дня (срок хранения 48 часов)  
имеется/не имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется  
имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.  
сопровождают/не сопровождают

На калорийность меню – норма калорийности для младших школьников (для младших школьников от 6 до 11 лет) 470-590 Ккал, для подростков (средних и старших школьников старше 11 лет) – 820-950 Ккал. имеется

На внешний вид обслуживающего персонала

имеется головной убор, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда  
Чистов

(наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда);

На чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов, аккуратность сервировки, наличие

бумажных салфеток имеется в достаточном количестве в каждой столовой  
салфетки

На использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов; на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами

посуда чистая, посуды без сколов и трещин

На использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам столовые приборы из нерж. стали

— на чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенецсушителей, наличие мыла

раковины чистые полотенцесушители чистые и исправные

Санитарное состояние служебных помещений столовой нормальное

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд соблюдается

Проверка веса порций выхода готовых блюд соблюдается

Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов

соблюдается сроки и условия хранения скоропортящихся продуктов

Председатель П.К. школы: Филиппова Елена Николаевна

Родитель: Сычева Ольга Владимировна

Родитель: Муравьева Юлия Сергеевна

Оценочный лист  
(контроль за организацией питания)

Дата проведения проверки: 25 сентября 2024г

Инициативная группа, проводившая проверку организации питания в отделении «Медведевская СОШ»:

1. Муромов Н.С.
2. Савин С.В.
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	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	<i>да</i>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>нет</i>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	нет
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	да
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	
	Б) да	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	нет

1. Муравьи
2. Собака
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Гольшмановская СОШ №4»  
отделение «Медведевская средняя общеобразовательная школа»

Акт контрольной комиссии  
за организацией питания учащихся отделения «Медведевская СОШ»

« 10 » сентября 2024г.

с. Медведево

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия в составе :

Председатель П.К. школы: Филиппова Елена Николаевна

Родитель: Сычева Ольга Владимировна

Родитель: Панченко Анастасия Владимировна

составили настоящий акт в том, что « 10 » сентября г. произведена проверка столовой  
отделения «Медведевская СОШ»

В результате проверки выявлено следующее:

- Соблюдение температурного режима – соблюдается  
соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – свесли почти всё  
(много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё)
- Суточная проба имеется (за 4 дня (срок хранения 48 часов)  
имеется/не имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется  
имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед.  
сопровождают/не сопровождают

На калорийность меню – норма калорийности для младших школьников (для младших школьников от 6 до 11 лет) 470-590 Ккал, для подростков (средних и старших школьников старше 11 лет) – 820-950 Ккал.

На внешний вид обслуживающего персонала

есть головные уборы, спец. одежда, одноразовые перчатки  
имеются

(наличие головных уборов, чистота специальной одежды, наличие одноразовых перчаток у персонала, который раздает блюда).

На чистоту полов, стен, окон, столов и столовых приборов, аккуратность сервировки, наличие

бумажных салфеток в столовой есть, имеются бумажные  
салфетки

На использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов; на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами

посуда чистая, сухая, без сколов и трещин

На использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам посуда из нержавеющей стали

— на чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенецсушителей, наличие мыла

раковина чистая, исправная, есть мыло и полотенцесушители

Санитарное состояние служебных помещений столовой хорошее

Проверка соблюдения технологии приготовления блюд соблюдается

Проверка веса порций выхода готовых блюд соблюдается

Соблюдение сроков реализации и условий хранения скоропортящихся продуктов

имеется маркировка и холодильное оборудование

Председатель П.К. школы: Филиппова Елена Николаевна Филиппова

Родитель: Сычева Ольга Владимировна Сычева

Родитель: Панченко Анастасия Владимировна Панченко

Оценочный лист  
(контроль за организацией питания)

Дата проведения проверки: 10 сентября 2024г

Инициативная группа, проводившая проверку организации питания в отделении «Медведевская СОШ»:

1. Сочева Д. В
2. Ташченко А. В
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>да</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>да</u>
	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	<u>нет</u>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<u>таких детей нет</u>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<u>да</u>
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

1. Сочевя
2. Тампико
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_