

АКТ

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

Дата проверки: 14.03.2025.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Е.А. - социальный педагог
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома
3. Рамазанова А.З. – 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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенце сушителей, 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.)
	Рассольник домашний	270	263	
	«Ёжики» из мяса с рисом	120	120	
	Макароны отварные	180	180	
	Сок в ассортименте	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 – суп не едят
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровожают учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке:** Замечания по проверке: небольшие расхождения в весе блюд.

Члены комиссии:

Рамазанова А.З./ А.З. Рамазанова

Угрюмова Е.А./ Е.А. Угрюмова

Иваненко Е.А./ Е.А. Иваненко

АКТ

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

Дата проверки: 13.03.2025.

Состав комиссии: 1. Угрюмова Е.А. - социальный педагог
2. Иваненко Е.А. – председатель профкома
3. Сабурова Л.В. – 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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенец сушителей, 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.)
	Суп с овощами и крупой с мясом	260	263	
	Фрикадельки из птицы	100	100	
	Пюре картофельное	100	100	
	Сок в ассортименте	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 – **суп не едят**
- Суточная проба **имеется**
- Бракеражный журнал готовой продукции **имеется**
- Классные руководители **сопровожают** учащихся на обед
- **Замечания и рекомендации по проверке: Замечания по проверке: отсутствуют.**

Члены комиссии:

Сабурова Л.В./ Сабур

Угрюмова Е.А./ Уг

Иваненко Е.А./ Иван

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 14.03.2025г

Инициативная группа, проводившая проверку: *Гурманова Е.А. сох. пункт -
родитель Галигернова А.З., Ивоненко Е.А. - председатели проекта*

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

Урманова Е.А. - *и*
 Железова А.З. - *и*
 Искенко Е.А. -

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.08.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Социальный педагог: Урманов Е.А.
Администратор: Садырова Л.В. Руководитель программы: Иванченко С.А.

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

Соч. педагог: Урюмова Е.А. *Урюмова*
 Зам. зав. кафедрой: Сабурова Л.В. *Сабурова*
 проректор: Ивашкина Е.А. *Ивашкина*