

АКТ

проверки организации питания в школьной столовой

отделения МАОУ «Голышмановская СОШ № 4 № «Земляновская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 21.02.2025

Время проверки: 11-30

Состав комиссии:

Члены комиссии: Миленина Галина Васильевна - зав. отделением

Короткова Людмила Николаевна – член родительского комитета;

Казаринова Татьяна Анатольевна – учитель математики

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов 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 полотенецесушителей, наличие мыла соответствует норме

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Завтрак блюдо: каша рисовая жидкая	200	200	
	Чай с сахаром	200	200	
	Бутерброд с маслом	30/15	30/15	
	Йогурт промышленный	100	100	
	Хлеб пшеничный	20	20	
	Апельсин	482	482	
	Хлеб ржаной	20	20	
2	Обед 1 блюдо: суп гороховый с мясом и гренками	250/10/20	250/10/20	
	2 блюдо: биточки рыбные (2 шт.)	100	100	
	Пюре картофельное	180	180	
	Овощи консервированные	100	100	
	Компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб пшеничный	60	60	
	Хлеб белгородский	60	60	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины.
- Суточная проба имеется (за 20.02.2025 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:

Г.В.Миленина

Л.Н. Короткова

Т.А. Казаринова

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины.
- Суточная проба имеется (за 20.02.2025 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:



Г.В.Миленина



Л.Н. Короткова



Т.А. Казаринова

АКТ

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

(наименование организации)

Дата проверки: 25.02.2025

Время проверки: 11-30

Состав комиссии:

Члены комиссии: Миленина Галина Васильевна - зав. отделением

Цыбуцинина Елена Владимировна – член родительского комитета;

Казаринова Татьяна Анатольевна – учитель математики

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов 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 полотенецсушителей, наличие мыла соответствует норме

Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Завтрак: запеканка «царская» из творога	200	200	
	Чай с сахаром	200	200	
	Бутерброд с маслом	30/15	30/15	
	яблоко	156	156	
2	Обед 1 блюдо: суп картофельный с мясом	250/10	250/10	
	2 блюдо: каша гречневая вязкая	180	180	
	Шницель из мяса	100	100	
	Сок в ассортименте	200	200	
	Хлеб пшеничный	60	60	
	Хлеб ржаной	60	60	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины.

- Суточная проба имеется (за 24.02.2025 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:

Г.В.Миленина

Е.В. Цыбуцинина

Т.А. Казаринова

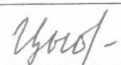
- Суточная проба имеется (за 24.02.2025 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний по проверке нет

Члены комиссии:



Г.В.Миленина



Е.В. Цыбуцинина



Т.А. Казаринова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.02.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Казаринова Т.А, Цыбуцинина Е.В.,Короткова Л.Н.,
Емелина Т.Н

	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	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	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 работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

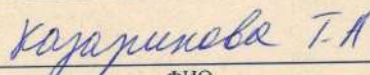
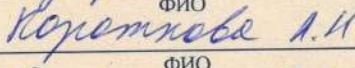
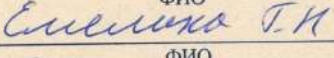
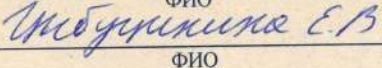
Комиссия:


 подпись

 подпись

 подпись

 подпись


 ФИО

 ФИО

 ФИО

 ФИО

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 26.02.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Казаринова Т.А, Цыбуцинина Е.В., Короткова Л.Н.,
Емелина Т.Н

	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	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	

	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	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 работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

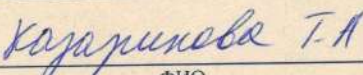
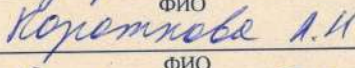
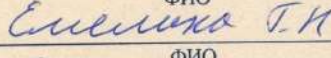
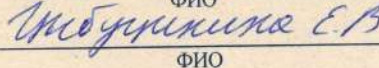
Комиссия:


 подпись

 подпись

 подпись

 подпись


 ФИО

 ФИО

 ФИО

 ФИО