

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

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

« 8 » ноября 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 « 8 » ноября г. произведена проверка столовой  
отделения «Медведевская СОШ»

В результате проверки выявлено следующее:

- Соблюдение температурного режима – соблюдается  
соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – съедено более 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, ведется  
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. соблюдается

На внешний вид обслуживающего персонала

есть головные уборы, одежда чистая, имеются перчатки,

(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 вашищевые салфетки

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

посуда чистая, без сколов и трещин

На использование столовых приборов из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам стальные приборы и нержавеющей стали, есть

на чистоту и исправность раковин для мытья рук и полотенецесушителей, наличие мыла

раковины чистые, мыло в наличии, полотенцесушитель исправен

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 холодильное оборудование, ведется журнал скоропортящихся.

Председатель П.К. школы: Филиппова Елена Николаевна Е.И. Филиппова

Родитель: Сычева Ольга Владимировна О.В. Сычева

Родитель: : Муравьева Юлия Сергеевна Ю.С. Муравьева

Оценочный лист  
(контроль за организацией питания)

Дата проведения проверки: 8 ноября 2024г

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

1. Сичева Ольга Владимировна
2. Муравьева Юлия Сергеевна
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>также 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	

	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. Сычева
2. Муравьева
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

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

« 20 » ноября 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 « 20 » ноября 2024 г. произведена проверка столовой  
отделения «Медведевская СОШ»

В результате проверки выявлено следующее:

- Соблюдение температурного режима – соблюдается  
соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – съели больше порции  
(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. соблюдается

На внешний вид обслуживающего персонала есть головные уборы, одежда чистая, перчатки есть.

(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 на пищеблоке чисто, сервировка аккуратная, салфетки имеются

На использование при обслуживании сухих тарелок и столовых приборов; на отсутствие посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами посуда чистая, 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 все чисто, мыло есть и полотенца

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 холодильная камера, журнал, срок годности с датой

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: 20 ноября 2024г

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

1. Сычева Ольга Владимировна
2. Галченко Анастасия Владимировна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

	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	продолж. лист.
	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	нет
	Б) да	

1. Смешан
2. Фактом
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_