

Акт № 4

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 27.02.2025 года

Комиссия в составе:

Косаревой С. М., Меркулова А. В., Сивинская Е. П.

составили настоящий акт в том, что 27.02.2025 в 12.15
дата время

в МБОУ «Спасская гимназия» по адресу Советская 131

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин (3 большая перемена, обед)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует норме
Весовое соответствие блюд	соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	вкусно, суп ароматный, 2-е блюдо (зюгунд с курицей) вкусно
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

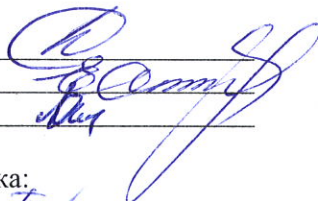
Земельное организовано в соответствии с графиком питания, содержанием санитарные нормы, вышнейшей оборудованной для соответствия требованиям, в том числе, покупка продуктов. Порядок по всему соответствует норме, вариться строго по заявкам полученным в классных руководителей.

Предложения:

Кл. руководителю проводить регулярную работу с обучающимися и родителями по просвещению: «Правильное питание - основа жизни»

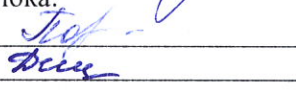
Комиссия в составе:

Косарева С. М.
Сивинская Е. П.
Меркулова А. В.



С актом ознакомлены работники пищеблока:

Лапунова М. П.
Филиппова З. И.



**Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ «Спасская гимназия»**

Дата проведения проверки: 27.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: комитет в составе 3 человек

Кол-во участников: 3

	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	+
	Б) нет	
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	