

Оценочный лист работы школьной столовой

Дата проведения проверки

25.07.2025г

Представитель родительской общественности

Починкова О.Ю

№ пп	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	Да (для обучающихся 1-4 кл, 5-11 кл)	✓
	Да, но без учета возраста	
	Нет	
2	Вывешено ли 10-дневное меню для ознакомления детей и родителей?	
	Да	✓
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	Да	✓
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	Да, по всем дням	✓
	Нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запретные блюда и продукты?	
	Да	✓
6	Соответствует ли 10-дневное меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	Да	✓
7	Есть ли в школе приказ о создании работы бракеражной комиссии?	
	Да	✓
8	От всех ли партий снимают бракераж?	
	Да	✓
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	Да	✓
10	Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (пищевая аллергия, сахарный диабет)?	
	Да	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	
	Да	✓
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	✓
13	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и след их жизнедеятельности?	
	Да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	
	Да	✓
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	Да	✓
16	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	✓
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	

Представитель родительской общественности:

Починкова О.Ю
Степанов Л.П.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ № 1

Дата проверки: 25.04.2025 (наименование организации)

Время проверки: 8 50

Состав комиссии:

Григорьева Ольга Юрьевна
Мокрошова Елена Викторовна
Степанов Александр Петрович
Соловьева Анна Николаевна

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контрольное взвешивание готовой продукции.

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
	<u>свежий тушеный в кашу</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	
	<u>теплые картофельные</u>	<u>90</u>	<u>100</u>	
	<u>с пюре</u>			
	<u>пюре картофельное</u>	<u>100</u>	<u>134</u>	
	<u>чай с сахаром</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
	<u>хлеб</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.

соответствуют

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 24 ч (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

замечаний нет все
соответствует нормам

Члены комиссии:

Аристов О. Ю.

Покосарева В. З.

Стева Л. П.

Соловьева И. И.

В. З.

С. П.