

## Акт

### проверки организации питания в школьной столовой

#### МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 24.02.2015

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

#### Контроль взвешивания готовой продукции

| п/п | Наименование блюда       | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании |
|-----|--------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------|
|     | Салат из сапожиков       | 55                  | 60                      |                         |
|     | Пюре картофельное        | 98                  | 95                      |                         |
|     | Рис отварной             | 150                 | 150                     |                         |
|     | Компот из сухоф.         | 200                 | 200                     |                         |
|     | Хлеб р-пшени + рпшеничн. | 60                  | 60                      |                         |
|     |                          |                     |                         |                         |
|     |                          |                     |                         |                         |
|     |                          |                     |                         |                         |
|     |                          |                     |                         |                         |

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню

Замечаний нет

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- Суточная проба имеется/ не имеется за 2/8 (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*

**Состав комиссии:**

*М.В. Макинов*  
*М.В. Анискина*  
*М.В. Мухоморова*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

24.02.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Тимофеев ЕВ  
Михайлова МК

| №  | Вопрос   | Да/нет |
|----|--|--------|
| 1  | Имеется ли в организации   |        |
|    | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации меню?  | ✓      |
|    | Б) да, но без учета возрастных групп   |        |
|    | В) нет   |        |
| 2  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?   |        |
|    | А) да  | ✓      |
|    | Б) нет   |        |
| 3  | 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  |   |

Замечания и рекомендации:

*Замечаний нет*

Подписи членов комиссии:

*М.С. Масинков*  
*М.С. Е.В. Дмитриев*  
*М.С. Мухоморова* | *С.В. Мухоморова*