

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 22 мая 2025г

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
	<u>Паштет св.</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>—</u>
	<u>Котлета куриная</u>	<u>90</u>	<u>90</u>	<u>—</u>
	<u>Маширки отк.</u>	<u>150</u>	<u>150</u>	<u>—</u>
	<u>Хилд</u>	<u>60</u>	<u>60</u>	<u>—</u>
	<u>Котлет</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	<u>—</u>

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

-
-
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
 - Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
 - Суточная проба имеется/ не имеется за 48 (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:

*Олеф Тютникова С.М.,
М.А. Литвинца М.М.*

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 22 мая 2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

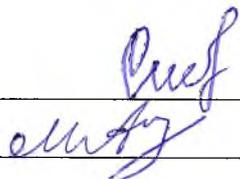
Плющенко С.М.
Антонина М.М.

№	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:

Подписи членов комиссии:

 / Тютникова С.И.
 / Антипина М.М.
_____/_____
_____/_____