

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации**  
**питания обучающихся от « 24 ноября » 20 23 г.**

Комиссия в составе:

Келлер А.В., председатель Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

Давлетгареева А.А., член Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

Торошцева Н.И., ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ № 5

составила настоящий акт о том, что « 24 ноября » 20 23 г. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу С. Марьяна Т.И.

Время проверки: 9.55 мин. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	72°
Весовое соответствие блюд	Вешенки 5×100 = 530
Вкусовые качества готового блюда	согласно, выше розничной, мелкие, выше стандартной.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да

Организация питания:

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 циклическое 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, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное циклическим 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	

Выводы и рекомендации комиссии:

Меню питания верное в соответствии с  
 Выводы: график и проверка проверен меню  
 соблюдение норм. Оборудование исправно

Рекомендации:

Для меню не хватает в учреждении  
 ручки, которые можно легко заменить

Подписи членов комиссии

Мил Трещева Н.С.  
 Давидовская И.В.  
 Давыдова А.А.

С актом ознакомлена



директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.