

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 25 апреля » 2024 г.

Комиссия в составе:

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

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

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

составила настоящий акт о том, что « 25 апреля » 20 24 г. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

8 Марш, № 3

Время проверки: 10:40 мин. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	20
Весовое соответствие блюд	по факту
Вкусовые качества готового блюда <i>рыба жареная в масле, соус, картошка</i>	<i>кусочки рыбы пережарились, жирез, светлая серая, пережарились, запах картошки + масла</i>
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:

Выводы:

меню орган. не соответствует требованиям

Рекомендации:

минимизировать работу с родителями по организации питания

Подписи членов комиссии

*А.И. Трунцель Н.И.
А.И. Давлетгареев А.А.
А.И. Давлетгареев А.А.*

С актом ознакомлена

W

директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.