

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 15 января » 2025 г.

Комиссия в составе:

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

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

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

составила настоящий акт о том, что « 15 января » 20 25 г. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу Трудовая, 41.

Время проверки: 10:15 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	68°
Весовое соответствие блюд	гр 4х2 пер - 205 гр, нам. 2 пер 180-203 гр
Вкусовые качества готового блюда	наличие соевых соусов, цвет заправки, запах свежести, сладость, сочность
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	да

Организация питания:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	да
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	да
	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:

Рекомендации: *Амнистировать рацион с разрешением
отказа от приготовления пищи навару и не
наваривать супы-рагу*

Подписи членов комиссии

*М.А. Горюхова И.А.
Л.А. Савицкая А.А.
К.А. Мухоморова*

С актом ознакомлена

В директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.