

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 21 сентября » 20 25 г.

Комиссия в составе:

Гребнев С.П., член Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

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

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

составила настоящий акт о том, что « 21 сентября » 20 25 г. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу г. Марма, №1

Время проверки: 10.25 мин. (перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>71°</u>
Весовое соответствие блюд <u>даты и/или</u>	<u>Опери х 90гр = 452 гр.</u>
Вкусовые качества готового блюда <u>рану из овощей</u>	<u>форма ежика, соотношение</u> <u>соств. рисинице. Опири мачи,</u> <u>соус ежикова. вале ежикова</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню <u>Кашини и мискини</u>	<u>соответствует</u> <u>цвет ежика/серийный</u>
Организация питания: <u>прозрачно, вале мискини, ежикова</u>	

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>+</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>+</u>
	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	<u>+</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>+</u>
	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 <i>санитайзер, мыло, бум. полотенца, раковины</i>	+
	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: *Проверить бассейн с сетками и периферическими в бассейне. Проверить бассейн о наличии рук (без периферических ушибов).*

Рекомендации:

Проверить бассейн о наличии рук (без периферических ушибов).

Подписи членов комиссии

М.П. Морозов Н.И.
Т.П. Сафронина С.П.
А.В. Завятов А.А.

С актом ознакомлена _____ директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.