

АКТ
проверки питания обучающихся в школьной столовой

Комиссия в составе:

Сидишкина М.Н., председатель родительского комитета

Бурко Ю.В., член родительского комитета

Горошцева Н.И., ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ № 5
 составила настоящий акт о том, что « 14 апреля » 20 26 г. в МАОУ
 СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

Пурово, 49

Время проверки: 9.50 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено: замочка из творога, мелко снущенное, арешки, шаш, блины с каротинам

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>замочка - 75°C</u>
Весовое соответствие блюд	<u>да</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>замочка: цвет заготовки, не сред-светло-кремовый, вкус творога, не перорелый, сладковатый. Прием меньше, срок годности раст.</u>
Соответствие приготовленных блюд	<u>да</u>

Организация питания:

	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	<u>+</u>
	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	+
	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	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Выводы комиссии: *На протяжении observations не выявлено отбора бракеража от кафе и парши при блу*

Рекомендации комиссии: *вести работу в направлении своевременного приема обучающихся и к.т. руководителем*

Подписи членов комиссии

СН *СНБ* *СНГ*

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