

АКТ
проверки питания обучающихся в школьной столовой

Комиссия в составе:

Сединкина М.П., председатель родительского комитета

Бурко Ю.В., член родительского комитета

Торошцева Н.И., ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ № 5
составила настоящий акт о том, что « 14 апреля » 2026 г. в МАОУ
СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

8 Марта, МН

Время проверки: 8.40 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено: замороженая из термоса, ароматизированное
сиропом, кремешки, чай, батон с каротином

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>замороженая 72 °C</u>
Весовое соответствие блюд	<u>да</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>замороженая, очень жесткая, вкус термосный, сладкий, без консервантов</u>
Соответствие приготовленных блюд	<u>Принимается, батон съедается</u> <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 циклическое 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 циклическим 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: *соблюдается меню на неделю, рацион разнообразен, в меню соблюдается гигиена, в меню нет вредных продуктов*
 Рекомендации комиссии: *исполнить требования санитарии и гигиены*
вести работу по обучению и воспитанию детей

Подписи членов комиссии

SA *SOB* *SOB*

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