

**АКТ**  
**проверки питания обучающихся в школьной столовой**

Комиссия в составе:

Сединкина М.И., 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 « 25 февраля » 20 20 г. в МАОУ  
 СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

д. Мартыш, М.И.А.

Время проверки: 9.40 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено: термометры в котлах с риском  
всего (лимитов), карманные термометры, ковшом  
из нержавеющей стали, вилки, ложки, вилки, ложки, вилки, ложки.

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>64°С - каша; борщ - 65°С</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствуют</u>
Вкусовые качества готового блюда <u>Борщ</u>	<u>кишкаты: вкусно, рыхлый с соусом, тертая морковь</u> <u>картофель - вкусно жареный + масло сливочное</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствуют</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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<u>+</u>
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	<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	+
	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:

*меню оформлено в соответствии с требованиями*

Рекомендации комиссии:

*проверить работу с детьми в направлении работы*

Подписи членов комиссии

*[Handwritten signatures]*

С актом ознакомлена \_\_\_\_\_

*[Handwritten signature]*

директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.