

АКТ № 3

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 16

Комиссия в составе:

Кузьминой Н.А., Щурковой Е.А., Курдюковой И.А.,
Шмелевой С.С.

составили настоящий акт о том, что 19.11.2025 в МБОУ СОШ № 16 была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

вопросы проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	питание проходит по утвержденному графику
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует утвержденному меню
санитарно-техническое содержание обеденного зала	хорошее
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	нормальные
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	отличное
объем и вид пищевых отходов	х 1%
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	организацией бракеражной комиссии
организация питьевого режима	бутылкованная вода
информирование родителей и детей о здоровом питании	на сайте, раздат. материалы, информацион. стенды, соц. сети
органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд	норма

Выводы комиссии:

санитарные требования выполнены полностью, обеспечены условия соблюдения правил личной гигиены: чистота зала, вода, участвующие работники. Меню в отделе составлено в соответствии с требованиями по вопросам питания.

Члены комиссии:

Кузьмина
Щуркова
Курдюкова
Шмелева

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

1. Кузнецов Р.З.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 19.11.2022

№	Вопрос	да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	✓
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	В) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления для родителей и детей месте?	✓
	А) да	
	В) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы?	✓
	А) да, по всем дням	
	В) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓
	А) да, по всем дням	
	В) нет, имеются	
6.	Соответствует ли регламентированным цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	В) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	В) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓
	А) да	
	В) нет	
9.	Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	✓
	А) да	
	В) нет	
10.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	✓
	А) да	
	В) нет	
11.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	В) нет	

12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	В) нет	
13.	Имеются замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	В) нет	✓
14.	При сравнении реализуемого меню с утвержденным факты имеются исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	В) нет	✓
15.	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	В) нет	✓

Члены комиссии по родительскому контролю:

<u>Кузмина Наталья Александровна</u>		<u>Кузмина</u>
(ФИО полностью)		(подпись)
<u>Мешенинов Светлана Сергеевна</u>		<u>Мешенин</u>
(ФИО полностью)		(подпись)
<u>Щуркина Елена Алексеевна</u>		<u>Щ</u>
(ФИО полностью)		(подпись)
<u>Рутенев Кирилл Вячеславович</u>		<u>Р</u>
(ФИО полностью)		(подпись)