

АКТ
проверки организации горячего питания в школьной столовой

от 29 января 2025 года

Комиссия в составе:

- Кожуровой Т.С., родителя учащейся 2 А класса
 - Кобелевой Е.А., родителя учащейся 2 Б класса
 - Свертиловой Е.Ю., родителя учащегося 3 А класса
 - Лялина А.И., родителя учащегося 3 Б класса
 - Кирюшиной Ю.Н., родителя учащейся 3 Б класса
 - Макаренковой Т.А., директора школы
 - Борзовой Г.Н., зам. директора по ВР, ответственной за питание в школе
 - Кондаковой Н.Ю., члена комиссии по организации питания в школе
 - Суровец А.И., медицинской сестры школы
- составили настоящий акт в том, что 29 января 2025 года была проведена проверка качества и организации горячего питания в школьной столовой.
Время проверки: 14.00.

В ходе проверки выявлено:

1. Школьной столовой на 29 января 2025 года было предложено следующее меню:

Каша молочная Геркулес с маслом слив. 200/10 г,

Сыр порцион. 15 г,

Кофейный напиток 200 мг

хлеб ржаной 30 г,

хлеб пшеничный 30 г.

2. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии.

При взвешивании 3 порций каши молочной общая масса равнялась 600г, что соответствует норме.

При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.

3. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

4. Организация питания:

Для мытья рук имеются 5 раковин с жидким мылом. Сушат руки при помощи бумажных полотенец, а также с помощью эл.сушилки. При входе в столовую посетители обрабатывают руки дезсредством. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, рассадка детей соответствует санитарным требованиям. Посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы в столовую. За каждым классом закреплено время посещения столовой, потоки разведены по времени.

5. Состояние пищеблока: соответствует санитарным нормам и правилам, все сотрудники пищеблока в форме.

6. Состояние обеденного зала: столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.

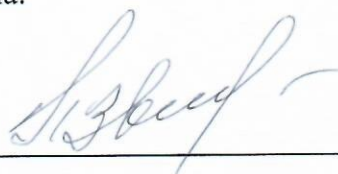
7. Ассортимент продукции, отпускаемой в школьном буфете, разнообразен. В наличии имеется до 5 наименований различной выпечки (котлета в тесте, пирожки с разной

начинкой, пицца), которая пользуется спросом у учащихся и сотрудников школы.

Комиссия признала организацию горячего питания в школьной столовой удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям.

С актом комиссии ознакомлена:

зав. столовой Л.А.Зверькова




Подписи членов комиссии:

Кожурова Т.С.



Кобелева Е.А.



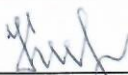
Свертилова Е.Ю.



Лялин А.И.



Кирюшина Ю.Н.



Макаренкова Т.А.



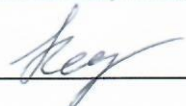
Борзова Г.Н.



Суровец А.И.



Кондакова Н.Ю.



Оценочный лист

Дата проведения проверки 29.01.2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кожурова Т.С., родитель учащейся 2 А класса, Кобелева Е.А., родитель учащейся 2 Б кл., Свертилова Е.Ю., родитель учащегося 3 А класса, Лялин А.И., родитель учащегося 3 Б кл., Кирюшина Ю.Н., родитель учащейся 3 Б кл., Макаренкова Т.А., директор школы, Борзова Г.Н., ответственная за питание в школе, Кондакова Н.Ю., член комиссии по организации питания в школе, Суroveň А.И., медицинская сестра школы

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
4.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
5.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
7.	Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет
8.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	таких нет
9.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
10.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
11.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
12.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
13.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
14.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет
15.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

Подписи членов комиссии:

Кожурова Т.С. _____

Кобелева Е.А. _____

Свертилова Е.Ю. _____

Лялин А.И. _____

Кирюшина Ю.Н. _____

Макаренкова Т.А. _____

Борзова Г.Н. _____

Суroveň А.И. _____

Кондакова Н.Ю. _____