



АКТ № 5

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«14» 11 2024 г.

Комиссия в составе:

Обчаренко М.В.

Миронова В.Н.

Тайсеева А.К.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества блюда	Вкусно!
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
Соблюдение санитарных норм детьми и работниками пищеблока	Соблюдено

Организация питания:

Все вкусно! Питание разнообразное, замечаний нет!

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Карабасова И.И.

Комиссия с актом ознакомлена:

Миронова В.Н. Обчаренко М.В. Тайсеева А.К.



### Чек - лист родительского контроля за организацией горячего питания в школе

Название организации: МОУ «СОШ № 61»  
Руководитель организации: О.В. Салеева  
Организатор (поставщик) питания: ИП Горбулин В.В.  
Дата заполнения: 14.11.2024.

Участники проведения мониторинга: Обчаренко М.В.,  
Миронова В.А.,  
Тайшева Н.К.

Да Нет

№ Показатель качества/вопросы

#### 1. Условия соблюдения обучающимися правил личной гигиены.

- 1. Имеется ли доступ к раковинам для мытья рук? Да
- 2. Имеется мыло, условия для сушки рук? Да
- 3. Имеются средства для дезинфекции рук? Да
- 4. Обучающиеся пользуются созданными условиями? Да

#### 2. Санитарно-техническое состояние обеденного зала.

- 1. Состояние обеденной мебели (без видимых повреждений). Да
- 2. Состояние обеденной посуды (без сколов, трещин). Да
- 3. На столовых приборах и тарелках отсутствует влага (осуществляется прокаливание). Да
- 4. Проведение уборки обеденного зала после каждого приема пищи с использованием моющих и дезсредств, а также проветривание. Да
- 5. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Да
- 6. Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаружены. Да
- 7. Обеденные столы чистые? Да
- 8. Все элементы и поверхности столовой легко обрабатываются. Да

#### 3. Режим работы столовой.

- 1. Имеется ли график приема пищи (продолжительность каждого приема не менее 20 минут)? Да
- 2. Вывешено ли ежедневное цикличное меню в обеденном зале. Да
- 3. Представление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утвержденным директором. Да

#### 4. Соблюдение требований по организации питания детей.

- 1. Наличие на сайте школы цикличного меню для всех возрастных групп, обучающихся (с 7 до 11 лет; с 12 и старше). Да
- 2. Соответствует ли количество приемов пищи регламентированное цикличное меню режиму работы школы? Да
- 3. В меню отсутствуют повторы в смежные дни? 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 партий приготавливаемых блюд снимается бракераж (с записью в бракеражном журнале не менее, чем тремя членами бракеража, исключая работников столовой). Да
- 7. Выявлялись ли факты недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц? Да

8. Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия). *Да*
9. Факты исключения и замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утвержденным циклическим меню. *Да*
10. Информирование детей и родителей о здоровом питании. *Да*
11. Организация питьевого режима (питьевые фонтанчики, бутилированная вода). *Да*
12. Наличие сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающих продуктов на пищеблок (деклараций, ветсвидетельств). *Да*
13. Наличие журнала бракеража сырой продукции, своевременность его заполнения. *Да*

#### 5. Культура обслуживания, соблюдение санэпидрежима.

1. Наличие спец.одежды у сотрудников? *Да*
2. Состояние спец.одежды у сотрудников (удовл.). *Да*
3. Наличие средств индивидуальной защиты (масок), их правильное использование, средств для деззук. *Да*
4. Использование при раздаче одноразовых перчаток. *Да*
5. Наличие дезсредств, инструкций к ним, правильное их использование и размещение в обеденном зале (недоступном для детей). *Да*
6. Наличие личной медицинской книжки с пройденным медицинским осмотром, гигиеническим обучением и профилактическими прививками. *Да*
7. Наличие профессионального образования у зав.производством и поваров. *Да*
8. Имеется ли график уборки, проветривания помещений пищеблока. *Да*
9. Наличие книги предложений и отзывов. *Да*
10. Наличие салфеток на столах, подставок для столовых приборов, солонок. *Да*

#### 6. Оценка готовых блюд.

1. Внешний вид и подача горячего блюда эстетичны, вызывают аппетит. *Да*
2. Органолептические показатели пищевой продукции по результатам дегустации блюда или рациона из меню текущего дня (вкусно, не вкусно). *Да*
3. Соответствие веса порций циклическому меню. *Да*
4. Температура подачи горячего блюда, приготовление соответствует технологической карте (соблюдены)? *Да*
5. Имелись ли факты выдачи остывшей пищи? *Нет*
6. Удовлетворенность ассортиментом и качеством по результатам выборочного опроса детей при наличии согласия их родителей. *Да*
7. Объем пищевых отходов после приема пищи, их учет. *Да*
8. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности, поступающих пищевых продуктов и готовых блюд. *Да*

Дополнительные

замечания: *готовят очень вкусно претензий нет*

Предложения: *Все очень вкусно, как дома*

Подписи

участников мониторинга: *Миронова В.А.*

*Миронова В.А.*  
*Александрова Н.В.*  
*Талычева Н.К.*