

АКТ № 6

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ № 18»

Комиссия в составе: Суворова А.М., Тогоева Н.Н.,
Павленко Ч.В., Мухоморова О.Х.

составили настоящий акт о том, что «31» 01 2025 г.
в МКОУ «СОШ № 18» 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	отсут-я не имеется и по смен, школьн. столовую соблюде, универ. графика днер. школьн.
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответств. универ. меню
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	осуществл. дез. обработка соответствующ. нормам
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюд. правил личн. гигиены обуча-ся
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	имеется спец. одежда у сотр. столовой
Объем и вид пищевых отходов	нет (мусоросборн.)
Контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	имеется, осуществляется в орг. мер. мере.
Организация питьевого режима	организов. (кулер)
Информирование родителей и детей о здоровом питании	ведется беседа на м.т.т.а.с.а.х и род. собр.а.х
Органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд.	соответств. вкусу

Выводы комиссии: Работу школьной столовой признали хорошей.
Замечаний по организации горяч. питания со стороны комиссии нет.

Члены комиссии:

Суворова А.М.
Тогоева Н.Н.
Павленко Ч.В.
Мухоморова О.Х.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Мухоморова О.Х.

Оценочный лист

к Акту № 6
от «31» 01 2025 г.Дата проведения проверки: 31 января 2025г.

№ п/п	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 циклическое 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 циклическим 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 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:

<u>Суворова А. М.</u>	/	
(Ф.И.О. полностью)		
<u>Толалева Ю. Ю.</u>	/	
(Ф.И.О. полностью)		
<u>Павленко И. В.</u>	/	
(Ф.И.О. полностью)		
<u>Михайлова Р. К.</u>	/	
(Ф.И.О. полностью)		

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся МКОУ «СОШ № 18»

Комиссия в составе: Суворова А. И., Торгаева Ю. Ю.,
Павченко И. В., Курманова О. Л.

составили настоящий акт о том, что «28» 02 2025 г.
в МКОУ «СОШ № 18» 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	обучающ. наг. школы посещают нек. столов. согласно графику
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответ. согласно меню
Санитарно-техническое содержание обеденного зала	провод. д.у. работника обеден. зала, соответств.
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	соблюдающие
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	имеется у сотруд. стол. спец. одежда
Объем и вид пищевых отходов	отходов минимальный
Контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	контроль осуществляется в организ. порядке.
Организация питьевого режима	питьев. режим организ.
Информирование родителей и детей о здоровом питании	информ. ведется на м. часах и род. собр.
Органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд.	соответств. вкусов

Выводы комиссии: Организацию горячего питания и работу школьной столовой признаю удовлетворительной, соответствующей предъявляемым требованиям. За замечаниями со стороны комиссии не выявлено.

Члены комиссии:

Суворова А. И.
Торгаева Ю. Ю.
Павченко И. В.
Курманова О. Л.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

И. И. И. И. И. И.