

# МОУ «Щегловская СОШ»

## Акт проверки школьной столовой комиссией по питанию.

12.02.2025 года

Комиссия в составе:

1. Божко Е.В. (член родительского совета, представитель 1В класса);
2. Некрасова Е.А. (член родительского совета, представитель 6А класса );
3. Боронцова А.А. (член родительского совета, представитель 9А класса и 4А класса).

Представители школы:

1. Ярохович И.С.(ответственная за организацию питания);
2. Колодяжная Л.Л. (заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности)

Время проверки: с 12 час. 00 мин.

Цель проверки:

1. Проверка качества обслуживания в школьной столовой при организации питания учеников четвертых классов.

В ходе проверки выявлено:

В школьной столовой на 12.02.2025 года было предложено следующее меню:

- Борщ со свежей капустой с картофелем и сметаной;
- Овощи порционные (огурец свежий);
- Бульон куриный с зеленью;
- Макароны изделия отварные с маслом сливочным;
- Печень по-строгановски;
- Компот из свежемороженных ягод (клубника);
- Чай с сахаром;
- Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами.

Наличие контрольных порций имеется. Была проведена дегустация первого и второго блюда. Вкусовые качества хорошие. Температура блюд и вес порции соответствуют норме.

В столовой имеется буфет (школьное кафе), пользуется большим спросом, ассортимент очень разнообразен.

Внешний вид школьной столовой соответствует САНПИН: столы чистые, обрабатываются соответствующим раствором после каждого приема пищи, внешний вид поваров и работников кухни соответствует нормам.

На входе в столовую имеются 3 раковины для мытья рук с необходимыми моющими средствами и сушилкой для рук. Рядом висит антисептик. Установлен бойлер для нагрева воды. При входе в столовую установлен фонтанчик для питья.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Предложения:

- Рекомендуем продолжать родителям проводить дома беседы о правильном питании и соблюдении правил поведения во время приема пищи.
- Соблюдать гигиену рук перед приемом пищи.
- Рекомендуем делать фото блюд, для информирования родителей с размещением в родительских чатах.

Цель контроля следующей проверки:

1. Осуществлять периодический контроль за организацией процесса питания и качеством приготовленной продукции.
2. Продолжать формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

Результаты проверки отражены в оценочном листе (прилагается).

Член род. совета:

Член род. совета:

Член род. совета:



Е.В. Божко

Е.А. Некрасова

А.А. Боронцова

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.02.25.

Инициативная группа, проводившая проверку: Босилова, Некрасова,  
Бероккерова

	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	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	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	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	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	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	