

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия №7

Акт

проверки организации в школьной столовой горячего питания
для обучающихся школы комиссией родительского контроля

от 12.12 2024г.

Я, Ерешенко Мария Александровна,
провела проверку по организации питания (завтрак, обед- нужное подчеркнуть) в
школьной столовой для обучающихся.

В Зеленый горошек
меню: Омлет картофельный с маслом
Бутерброд с маслом
Картофельный салат с маслом - Яблоко

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических
требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, температура подаваемых
блюд.

В результате проверки установлено:

- блюда соответствуют утвержденному меню,
- температура подаваемых блюд соответствует нормам СанПиН.
- сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в
столовой.
- санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема
пищи) удовлетворительное.
- состояние обеденной мебели и столовой посуды удовлетворительное.
- наличие салфеток имеется
- имеется информационный стенд с размещенным 10-дневным меню и меню на
12.12.2024г. 2024г.
- при входе в столовую все дети моют руки.
- блюда своевременно приготовлены и реализованы в срок.

Рекомендации:

Завтрак очень вкусный и камо-
ширный. Спасибо большое

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: *Зрешенко Мария Аркадьевна*
 Инициативная группа, проводившая проверку: *Таммуридзева 65 с Денерке*

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	✓

12.12.2024г

Заременко М.А

Е.С.