

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия №7

Акт

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

от 15 января 2024 г.

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

В

меню: каша "дружба" с мясом сливочным.
чай с лимоном, хлеб белый.

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 шк. меню 15 января 2024 г.
- при входе в столовую все дети моют руки.
- блюда своевременно приготовлены и реализованы в срок.

Рекомендации:

все соответствует нормам

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.01.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Брашнак М.А. ЕА-

	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	

Еремченко Мария Александровна

15.01.2025г

Ерм