

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
гимназия №7

Акт

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

от 17 января 2025г.

Я, Тамбовцева Татьяна Владимировна,  
провела проверку по организации питания (завтрак, обед- нужное подчеркнуть ) в  
школьной столовой для обучающихся.

В

меню: суп куриный, суп картофельный с горохом, рагу  
из птицы, хлеб пшеничный, ржеской, компот  
из сухофруктов.

**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  
17 января 2025г.
- при входе в столовую все дети моют руки.
- блюда своевременно приготовлены и реализованы в срок.

Рекомендации:

Все в порядке, обед zorganizован

17.01.25г. Тамбовцева



## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.01.2022.

Инициативная группа, проводившая проверку: *Ткачкова Т. В.*

	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	

19.01.25г. *Feiz*