

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
гимназия №7

Акт

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

от 4 апреля 2025г.

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

В

меню:

Суп картофельный
Мякотова отварная с маком, кнели
Рисовый из суфлефруктов

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

Рекомендации:

Все хорошо, обед соответствует
завлаженному меню.

Васири

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

4.04.25

Инициативная группа, проводившая проверку:

Камаева Т.А.

	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	✓
	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 циклическим 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	

4.04.2025г.

Ресур