

**АКТ №**  
**проверки школьной столовой комиссий из числа родителей по контролю за**  
**качеством организации школьного питания**

«09» ноября 2023 г.

Комиссия в составе: представителей родительской общественности ОУ Иванникова М.С., Шинкарева О.В.

составила настоящий акт в том, что «09» ноября 2023 г. была проведена проверка качества

питания в столовой МБОУ «ЧСОШ №1 с углубленным изучением отдельных предметов»

Время проверки 13.50 мин. ( 6 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует требованиям

**Оценочный лист**

	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.	Имеются ли в наличие утвержденные технологические карты ?	
	А) да, по всем блюдам	+
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	+
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	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 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	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	
	А) да, соответствует	+
	Б) нет, не соответствует	
	В) да, достаточно	
	Г) нет, не достаточно	
14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	
	А) да, соответствует	+
	Б) нет, не соответствует	

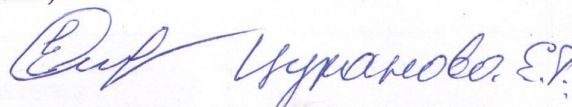


#### ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и специнвентаря.
3. Классным руководителям продолжить беседы о пользе правильного питания.

#### Члены Комиссии:

Иванников М. С.   
 Шинкарева О. В. 

#### С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

Директор школы  Муранова Е.П.  
 Заверующий производством  Захаров А.А.  
 Заместитель директора  Семаква О.А.