

Акт проведения проверки организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 53

Дата проведения: « 20 » 04 2023 г.

Объект проверки: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 53».

Проверяющий (проверяющие): Тервужникова А.В.

Основание проведения проверки: родительский контроль за организацией горячего питания обучающихся.

Результаты проверки:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала — хорошее;
Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися — хорошо;
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд — имеется хорошее;
Наличие меню для ознакомления родителей и детей — имеется;
Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню — соответствует;
Органолептическая оценка — 4 баллов из 5. Проведен бракераж комплексного питания обучающихся. Бракераж проведен: каша гречневая, котлета домашняя, чай с лимоном

(указать блюда);

Температура горячих блюд — порядочное;
Информирование родителей и детей о здоровом питании — имеется;
меню размещено на стенде в помещении обеденного зала и при входе в столовую:

Рекомендации: паршично
В целом вкусно. Можно по
мне солончатая каша, а так все
хорошо и вкусно.

Председатель комиссии Тервужникова А.В.
подпись ФИО

Члены комиссии:

директор/ Н.А.Збар

должность подпись ФИО
заместитель директора по ВР/ К.А.Федорова
должность подпись ФИО

заведующая производством ООО «Школьник»/ Т.Д.Демина

должность	подпись	ФИО
представитель родительской общественности	_____	_____
_____	_____	_____
представитель родительской общественности	_____	_____
_____	_____	_____
представитель родительской общественности	_____	_____
_____	_____	_____
представитель родительской общественности	_____	_____
_____	_____	_____
представитель родительской общественности	_____	_____
_____	_____	_____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 20.04.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

Перевозчикова А.В.,
5К

	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	

Заявленное соответствует действительному: пища вкусная, горячая, порционная. В помещениях чисто, соблюдаются САН-Пин требования. Все понравилось.

И.И. Перевертунцов
20.04.2023