

АКТ

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от

« 21.10 » 2025 г.

Комиссия в составе:

Цветкова М.М. (3 "А")
Мазикина В.А.

Составила настоящий акт в том, что « 21 » 10 2025 г. была проведена проверка качества питания в столовой ГБОУ СОШ №549.

Время проверки: 13 00

В ходе проверки выявлено:

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

Организация питания:

Организовано всё быстро и четко.
Всё горячее (обеды).
Разнообразное питание.
Очень вкусные рыбные котлеты.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Показалось странное сочетание картофеля с луком с мясом вместе со сметаной.
- 2)
- 3)
- 4)

Члены Комиссии:

(Подписи)

С актом комиссии ознакомлены:

Зур / Зудникова М.А. /

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.10.25

Инициативная группа, проводившая проверку: Цветкова М. Н.,
Мазушова В. А. (3, А)

	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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) да	
	Б) нет	нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли произведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	

	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаружилась ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
14	Созданы ли условия соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	нет
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	завтраки
	Б) нет	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ И ЗАМЕЧАНИЯ:

На наш взгляд не сочетается добавление сметаны в суп с вермишелью.
В остальных все без замечаний.

Ознакомлены:

Цветкова М.Н. МР
Мазушина В.А. МР