

**АКТ № 4**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся**

от 08.11.24 года

**Комиссия в составе:**

составили настоящий акт в том, что \_\_\_\_\_ в  
была проведена проверка качества питания в школьной столовой.  
**Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Сроки годности продуктов питания	соответствуют сопроводительным документам
Условия хранения продуктов питания	условия соблюдаются
Санитарное состояние столовой	соответствуют нормам
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания: всё устраивает

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

- 1) всё в норме, всё устраивает.
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством

[Подпись] Тимошенко  
подпись ФИО

**Комиссия с актом ознакомлена:**

[Подпись] [Подпись]

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа

Протокол 4  
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся школы  
комиссией родительского контроля

Дата проверки: 08.11.2024 г.

Время проверки: 10-00 час. (2 большая перемена)

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

**Родительский контроль в составе:**

1. Минькина Светлана Владимировна 1 класс
2. Великанова Любовь Анатольевна 4 класс
3. Васильева Татьяна Леонидовна- представитель родительской общественности, 1 класс

составили настоящий протокол в том, что 08 ноября 2024 года родительским контролем была проведена проверка организации качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Родительским комитетом было изучено меню на текущий день, которое соответствует цикличному меню.
2. Условия хранения продуктов питания соблюдаются, ведутся журналы температурного режима холодильников, морозильных камер. журнал влажности склада где находятся продукты.
3. Члены комиссии родительского контроля проверили сроки годности продуктов питания, все сроки соответствуют с документами.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой. (маски, перчатки, чепцы).

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Предложить родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.

С протоколом комиссии ознакомлена : \_\_\_\_\_ зав. производством Вишнякова Т.

Родительский контроль в составе с протоколом ознакомлены:

1. Минькина Светлана Владимировна \_\_\_\_\_
2. Великанова Любовь Анатольевна \_\_\_\_\_
3. Васильева Татьяна Леонидовна \_\_\_\_\_

### Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 08.11.24

Комиссия в составе Минькина С.В. Великанова Л.А.  
Васильева Т.Л.

Объект контроля: столовая (школа, садик)

Результаты контроля: меню соответствует  
циклическому, пробы имеются, находится в  
холодильнике, журнал контроля ведётся,  
На обед был подан суп гороховый, рагу овощное, курица  
пардонно, чай с лимонем, хлеб, мансарина и сок соев.  
Вкусовые характеристики понравившиеся, света приготавливаем.  
норма выдачи блюд соответствует меню утверждённому  
(соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые  
характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:

Минькина Светлана Владимировна Минь

Великанова Любовь Анатольевна Вели

Васильева Татьяна Леонидовна Васи

**Оценочный лист**  
**проверки организации питания в МКОУ Усть- Уйская СОШ**

Дата проведения проверки: 07.11.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: Васильева Т Л, Воробьева Ю В, Пантелеева Г В,  
 Самоделко О Н

	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 в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	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	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным 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	
	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	нет
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	