

Акт
проверки организации питания в школьной столовой МБОУ
«Лудорвайская СОШ им. Героя Советского Союза А.М.
Лушникова»

Комиссия в составе:

Пушина Э.А.- социальный педагог, ответственный за организацию питания учащихся;

Дерябина Н.В.- шеф-повар;

Родитель- Гарась Густав Густавович

составили настоящий акт в том, что «18» 03 2025 года была проведена проверка качества горячего питания 1- 4 классов в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) администрацией школы организованно питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся;
- 2) питание осуществляется по 10 дневному меню, утвержденному Начальником Управления образования, Красноперовой Н.Г.
- 3) меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 5) достаточно разнообразные напитки: чай, какао-напиток на молоке, чай из шиповника, компоты;
- 6) широкий ассортимент первых блюд (мясной суп, борщ, щи, суп с макаронными изделиями и т.д.); хорошие вкусовые качества;
- 7) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает; все классные руководители и воспитатели оказывают помощь в организации питания;
- 8) в столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук).

Предложения и рекомендации

1. Необходимо отметить положительную тенденцию изменений в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Результаты проверки довести до сведения членов Родительского комитета, родителей, школьной администрации.

Члены комиссии по питанию:

Пушина Э.А.

Дерябина Н.В.

Гарась Густав

С актом комиссии по питанию ознакомлен
директор МБОУ «Лудорвайская СОШ»



Мерзлякова Н.Н.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.03.2025 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Пушина Э.А. – соц педагог, ответственный за организацию питания в школе; Дерябина Н.В. – шеф-повар; родитель - Тагаев Р.Т.

	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	Соответствуют 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	Соблюдается ли в помещениях для приема пищи наличие насекомых, грызунов	

	и следы их жизнедеятельности?	✓
	А) нет	
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
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	