

1а

**Акт проведения проверки организации горячего питания
обучающихся МБОУ СОШ № 53**

Дата проведения: « 18 » марта 20 25 г.

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

Проверяющий (проверяющие): Салащенко Елена Владимировна

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

Результаты проверки:

Санитарно-техническое состояние обеденного зала - хорошо;

Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися - соблюдаются;

Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд - есть;

Наличие меню для ознакомления родителей и детей - есть;

Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - соответствует;

Органолептическая оценка - 5 баллов из 5. Проведен бракераж комплексного питания обучающихся. Бракераж проведен: пшеничную кашу, запеканку

и творога со смет. молочком, салат

(указать блюда);

Температура горячих блюд - теплые;

Информирование родителей и детей о здоровом питании - есть;

меню размещено на стенде в помещении обеденного зала: имеется;

Рекомендации: Все очень вкусно

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Саввинникова Е.В. 1а 1803

	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	

Ж
представитель 2 а класса

Пробовала питью кашу и заекалку из творога со слив. маслом, все очень вкусно, вместе, обея тетной