

**Акт плановой проверки по организации питания в
ГБОУ СОШ с. Выселки.**

Комиссия в составе:

Дубылкина О.В. —ответственной за организацию питания обучающихся;

Представители родительской общественности: Степанова В.В.,
Камалетдинова Л.Р., Ермолаева Е.С.

составили настоящий акт в том, что 16.05.2025 года была проведена проверка
в школьной столовой.

В ходе проведения проверки установлено следующее:

Вопросы проверки	Соответствие норме		
	Полностью соответствует (имеется)	Частично соответствует (имеется не в полном объеме)	Не соответствует (отсутствует)
Санитарное состояние столовой.	+		
Состояние столовой посуды (отсутствие сколов на тарелках, стаканах).	+		
Соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока (спецодежда, колпаки, маски, перчатки).	+		
Наличие в обеденном зале утвержденного меню, согласованного с руководителем ОУ.	+		
В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы.	+		
Приготовленные блюда соответствуют меню. порции равномерные.	+		
Проверка качества приготовленного (завтрака, обеда) (дегустация)	+		

Решение: результаты проверки довести до сведения родителей, школьной администрации, разместить на сайте.

Ответственная за питание Дубылкина О.В.Дубылкина

Степанова Степанова В.В.

Камалетдинова Камалетдинова Л.Р.

Ермолаева Ермолаева Е.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.05.2025

Инициативная группа, проводившая проверку: родители детей контроля

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

Ответственная за питание Дир. Фуд-линии, В.В.

Члены родительского комитета:

Жамаметдинова Л.Р. Мау
 Степанов В.В. Ен
 Ермолаев В.С. Фн

Акт
проверки организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся
комиссией родительского контроля ГБОУ СОШ с. Выселки

от 16.05.2025г.

Мы, комиссия родительского контроля в составе родителей Степановой В.В., Камалетдиновой Л.Р., Ермолаевой Е.С. в сопровождении ответственной за организацию питания Дубылкиной О.В. провели проверку по организации питания в школьной столовой для обучающихся 5-11 классов.

Цель проверки: своевременное посещение столовой обучающимися, согласно утвержденному графику, соответствие реализуемых блюд утвержденному меню, санитарное состояние обеденного зала, соблюдение гигиенических требований для работников столовой и обучающихся. Организация питания обучающихся 5-11 классов (обед).

В результате проверки установлено: реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, имеют аппетитный запах, отходов незначительное количество.

Представители контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд – обед нравится детям, пища теплая. Обучающиеся 5-11 классов посещают столовую согласно утвержденному графику. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой.

Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное. При посещении столовой обучающиеся соблюдают правила личной гигиены.

Ответственная за питание _____  О.В.Дубылкина

_____  Степанова В.В.

_____  Камалетдинова Л.Р.

_____  Ермолаева Е.С.