

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 12.09.2023 года

Комиссия в составе:

Решенная В.А. - завхоз  
Корешникова И.В. - учитель  
Резвицкая Т.А. - Корешнев

составили настоящий акт в том, что «12» 09 2023 в МБОУ «Орешенская ОШ» была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>Соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>Соответствует норме</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>Хорошие</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>Соответствует меню</u>

Организация питания:

Качество приготовленной пищи соответствует норме

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1) Работнику школьной столовой признавать хорошие

2) \_\_\_\_\_

3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен:

работник пищеблока

Аврам Троцкая В.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

1. Решенная В.А. - завхоз

2. Корешникова И.В. - учитель

3. Резвицкая Т.А. - завхоз

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку: 12.09.2023

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	да
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	да
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	да
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	
Б) нет	да
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	
Б) нет	да
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

АКТ №  
 проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания  
 обучающихся

от 17.10.2013 года

Комиссия в составе:

Резицкая Е.А. - завхоз  
Короженкова И.В. - учитель  
Резицкая Т.А. - учитель

составили настоящий акт в том, что «17» 10 2013 в МБОУ «Орешенская ОШ»  
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует
Весовое соответствие блюд	Соответствует норме
Вкусовые качества готового блюда	Хорошие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствующему меню

Организация питания:

Качество, количество и сроки, соответствует  
меню и требованиям

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Работу школьной столовой признаем хорошей
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_

С актом комиссии ознакомлен:

работник пищеблока Врач Троценко В.З.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

1. Резицкая Е.А. - завхоз
2. Короженкова И.В. - учитель
3. Резицкая Т.А. - учитель

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку:

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	да
В) нет	
2. Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	да
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное пятиразовым меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	да
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	
Б) нет	да
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	нет
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	
Б) нет	да
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да