

МАОУ « Усть-Туркская СОШ»

АКТ № 3

проверки питания в школьной столовой

от 13.03.2026 г.

Комиссия в составе:

1. Музаевская О.А.
2. Майорова З.Р.
3. Табдулбарова Д.Т.

Составили настоящий акт о том, что 13.03.26 года была проведена проверка качества питания и выхода блюд в школьной столовой. Время проверки 11:25 питаются обучающиеся 1-У класса

В ходе проверки выявлено следующее:

1. Меню находится на видном месте. да
2. Соответствует нормам школьного 10- дневного меню да
3. Вес блюд согласно выхода: да
4. На пищеблоке соблюдены все санитарные нормы. да
5. Посуда и столы обрабатываются моющими средствами. да
6. Обучающиеся моют руки мылом, имеются бумажные полотенца и сушилка для рук. да
7. Классные руководители сопровождают обучающихся в столовую. да

Предложение : Провести с обучающимися беседы по культуре питания и здоровой пище.

Члены комиссии:

Музаевская О.А.

Майорова З.Р.

Табдулбарова Д.Т.

С актом ознакомлена

Усть-Туркская СОШ

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.03.2026 г.

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	
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 реализованного 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	

Заседала: нет