

МАОУ «Усть-Туркская СОШ»

АКТ № 1

проверки питания в школьной столовой

от 15.10.2025

Комиссия в составе:

1. Мухометзянова О.А.
2. Рахеева В.Ф.
3. Табрибарова Э.Б.

Составили настоящий акт о том, что 15.10.25 года была проведена проверка качества питания и выхода блюд в школьной столовой. Время проверки 11:30 питаются обучающиеся 1-4

В ходе проверки выявлено следующее:

1. Меню находится на видном месте.
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:

Мухометзянова О.А.
Рахеева В.Ф.
Табрибарова Э.Б.

С актом ознакомлена

Юсупов

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.10.2025г

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. Введено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	+
3. Введено ли еженедельное 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 циклическим 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	+

замечаний нет