

АКТ

Проверки школьной столовой МБОУ Грушевской СОШ от 22.12.2025

Комиссия в составе: Председатель комиссии: Бандурина С.В. (заместитель директора по ВР)

Члены комиссии: Пятницына Е.А. (ответственный за организацию питания),
Бунина В.В. (классный руководитель 10 класса),
Пикина М.А. (родитель),
Харитонов Ю.А. (родитель).

Произвела проверку организации питания в школьной столовой.

Были визуально осмотрены обеденный зал, помещение для приготовления пищи, моечная. В том числе комиссия ознакомилась с процессом сервировки столов и уборки столовой. Были проведены беседы с учащимися на предмет удовлетворенности качеством и вкусовыми характеристиками еды. Также родители продегустировали предлагаемые блюда.

В ходе проверки выявлено:

1. Меню соответствует примерному двухнедельному меню.
2. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
3. Классные руководители 1-4 классов сопровождают обучающихся на завтрак.
4. Нарушений на пищеблоке не выявлено.
5. В обеденном зале чисто.

Наименование блюда	Заявлено по меню (г)	По факту (г)
Каша манная молочн. 240/10	250	250
Чай с лимоном и сахаром	200	200
Бутерброд с сыром	45	45
Печенье	15	15
Яблоко	100	100
Итого:	610	610

Заключение комиссии: на момент проверки организация горячего питания соответствует нормативным требованиям. Классным руководителям провести беседу в классах о правилах приема пищи и поведении в столовой.

Подписи членов комиссии:

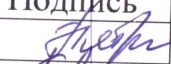
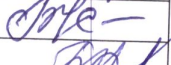
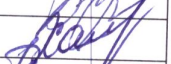
 /С.В. Бандурина/
 /В.В. Бунина/
 /Е.А. Пятницына/
 / М.А. Пикина /
 / Ю.А. Харитонов /

Оценочный лист

организации питания учащихся (родительский контроль)

Дата проведения проверки: 22.12.2025

Инициативная группа, проводившая проверку:

Ф.И.О.	Подпись
Пятницина Е.А. ответст в. за питание	
Бандурина С.В. зам. дир. по ВР	
Бунина В.В. кл.рук.10 класса	
Харитонов Ю.А.. - родитель	
Пикина М.А.- родитель	

	Вопрос	Да\нет			
1	Имеется ли 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				
	☐ Б) нет				
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?				
	☒ 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) да				
	☒ Б) нет				
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) да				
	☒ Б) нет				
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) да				
	☒ Б) нет				
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?				
	☐ А) да				
	☒ Б) нет				
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?				
	☐ А) да				
	☒ Б) нет				
18	Санитарно-техническое состояние обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды соответствуют нормам?				
	☒ А) да				
	☐ Б) нет				
19	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд				
	☒ А) да				
	☐ Б) нет				
20	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи				
21	Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд				
	☒ А) да				
	☐ Б) нет				