АКТ
проверки соблюдения установленных норм питания
и качества приготовления пищи

Мы, ниже подписавшиеся, комиссия в составе:

Чернова Галина Анатольевна, родитель (законный представитель)

Калашникова Наталья Ивановна, родитель (законный представитель)

Мручковская Лейла Деферовна, заведующий производством

Кондрашова Виолетта Викторовна, заместитель директора по АХЧ

Составили настоящий акт о том, что 06 декабря 2024 г. была проведена проверка соблюдения норм питания и качества приготовления пищи в МБОУ СОШ № 2 пгт Кавалерово. В ходе проверки было установлено:

№ п/п	Объект проверки	Соответствие предъявляемым нормам СанПиН	Примечание (отражается специальное мнение комиссии)
1.	Наличие меню-раскладки.	Соответствует предъявляемым требованиям.	+ +
2.	Наличие меню в свободном доступе.	Представленное меню находиться на доске в столовой, на сайте школы.	+ +
3.	Выполнение норм выхода готовых блюд.	Выход блюд соответствуют представленным нормам.	+ +
4.	Температура подаваемых блюд.	Температура подаваемых блюд соответствует предъявляемым требованиям.	+ +
5.	Качество приготовления пищи.	Качество приготовленной пищи соответствует требованиям.	+ + +
6.	Организация мытья рук учащихся.	В столовой имеется: две раковины, бумажные полотенца в диспенсере, мыло жидкое.	+ +
7.	Организация приема пищи учащихся.	Питание осуществляется по графику.	+ +
8.	Соблюдение графика работы столовой.	График соблюдается.	+ +
9.	Наличие у сотрудников пищеблока спец. одежды.	Спец. одежда и перчатки имеются.	+ +
10.	Хранение суточных проб.	Суточные пробы хранятся в соответствии с СанПиН.	+ +
11.	Санитарное состояние пищеблока и обеденного зала.	Соответствует **санитарно-**эпидемиологическим требованиям, помещения содержатся в порядке и чистоте.	+ +
12.	Обеспеченность столовой посудой и столовыми приборами.	На пищеблоке имеются: тарелки стеклянные, стаканы граненые, ложки, вилки.	+ +
13.	Оценка съеденной пищи.	- Сельдь с луком и зелёным горошком - Ёжики по-домашнему, соус томатный - Картофельное пюре - Компот из смеси сухофруктов - Хлеб пшеничный В/С	5 очень вкусно!!! очень вкусно!

Подписи членов комиссии:

Калашникова Н.И.

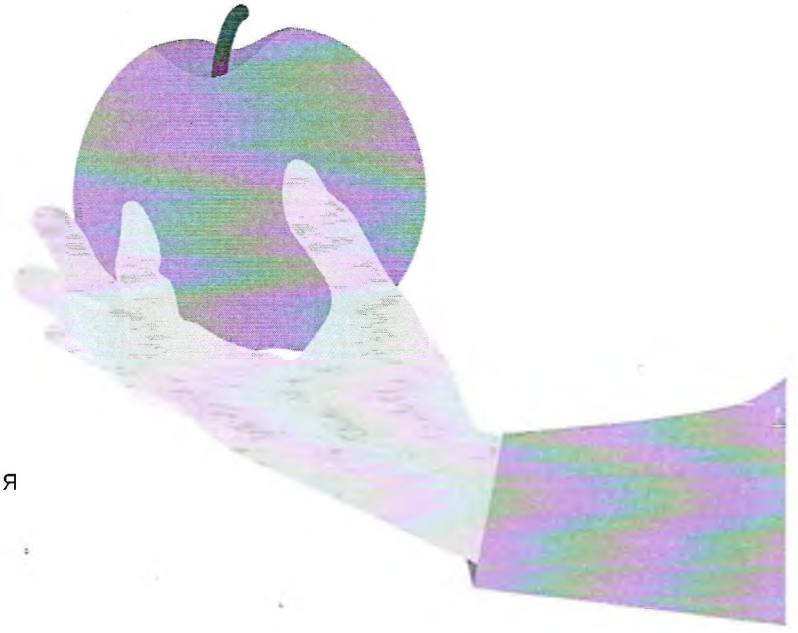
Чернова Чернова Г.А.

Мручковская Л.Д.

Кондрашова В.В.

Чек-лист родительского контроля за организацией школьного питания

- [x] Есть меню для всех возрастных групп и режимов работы школы
- [x] Вывешено цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней)
- [x] Вывешено ежедневное (фактическое) меню
- [x] В меню нет повторов блюд в смежные дни
- [x] В меню нет запрещённых блюд и продуктов
- [x] Количество приёмов пищи в цикличном меню соответствует режиму работы школы
- [x] Есть условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)
- [ ] Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены
- [ ] Выявлены факты исключения или замены отдельных блюд при сравнении фактического меню с утверждённым
- [ ] Выявлены факты выдачи детям остывшей пищи
- [x] Есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии
- [x] От всех партий приготовленных блюд снимается бакераж (с записью в советующем журнале)
- [ ] За последний месяц были факты недопуска к реализации блюд или продуктов по результатам работы бракеражной комиссии
- [ ] Предусмотрена организация питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)
- [x] Уборка помещений проводится после каждого приёма пищи
- [ ] В столовой обнаружены насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности



Итоги проверок обсуждаются на общеродительских собраниях и могут явиться основанием для обращений в адрес администрации школы, её учредителя и оператора питания, государственных органов контроля (надзора).

ВАЖНО!
Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы), регламентируется локальным нормативным актом школы.

Подготовлено в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"