

## Оценочный лист

Дата проведения проверки школьной столовой по адресу:  
п.Кын, ул.Железнодорожная, 49 - 18.10.2024г.

Инициативная группа (комиссия по общественному контролю за организацией школьного питания, приказ директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» №722 – ОД от 30.08.2024 г.), проводившая проверку:

- ✓ Сутыгина С.А., родитель 3 «П» класса
- ✓ Никонов А.В., родитель 4 «П» класса
- ✓ Смирнова О.М., секретарь
- ✓ в присутствии Пелихосовой С.А., повара столовой.

№ п/п	Вопрос	Да / Нет Комментарии
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да Б) нет	Да
3	Имеется ли контрольное блюдо и соответствие с меню?	
	А) да, Б) нет,	Да
4	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	Да
5	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да Б) нет	Да
6	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да Б) нет	Да
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да Б) нет	Да
8	Хранятся ли суточные пробы?	
	А) нет Б) да	Да
9	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет таких детей
	А) да Б) нет	
10	Проводится ли уборка помещений после приема пищи?	
	А) да Б) нет	Да
11	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые,	

	грызуны?	
	А) нет	нет
	Б) да	
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Выявлялись ли замечания к весовому соответствию блюд?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

---



---



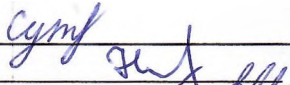
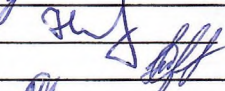
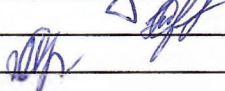

---



---



---

 /Сутыгина С.А.  
 / Никонов А.В.  
 / Смирнова О.М.  
 / Пелихосова С.А.

**АКТ**  
**Проверки школьной столовой с/п «Жыновская СОШ № 65»**

18.10.2024 г.

**Задачи проверки столовой родительским комитетом:**

1. Оценка приготовления пищи.
2. Контроль за полнотой вложения продуктов.
3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
4. Контроль за организацией сбалансированного безопасного питания.
5. Контроль за организацией обработки и кварцевания столовой

Настоящий акт составлен в присутствии:

Смирновой О.М., секретаря школы  
Никонова А.В., члена родительского комитета,  
Сутыгиной С.А., члена родительского комитета  
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 18 октября 2024 года была проведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи и обслуживание в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

1. Выход блюд следующего ассортимента:

Меню на 18.10.2024 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета из курицы	90	16,2	9,64	9,3	255,86	52,20
2	Макаронные отварные	150	5,55	4,95	42,7	184,5	14,69
3	овощи	60	0,1	0,85	1,4	0,4	8,39
4	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,29
5	Чай с лимоном	200	0,6	0,1	20,1	110	14,69

Меню на 18.10.2024 г. ОБЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета из курицы	90	16,2	9,64	9,3	255,86	52,20
2	Макаронные отварные	150	5,55	4,95	42,7	184,5	14,69
3	овощи	60	0,1	0,85	1,4	0,4	8,39
4	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,29
5	Чай с лимоном	200	0,6	0,1	20,1	110	14,69
6	Бутерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123	17,46
7	Кисель ягодный	200	0,1	0	38,3	154	18,88

2. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и на перемене.

3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками. При раздаче пищи весь персонал в масках и перчатках.

4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.

5. Комиссия посетила помывочное отделение для посуды. Нарушений не выявлено.





6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения.

7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.

8. Проверили внешний вид работников пищеблока. Внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

9. В пищеблоке имеются графики проветривания и кварцевания, все выполняется строго по графику в соответствии с нормами и требованием СанПиНа.

Члены комиссии:

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

О.М.Смирнова  
С.А.Пелихосова  
А.В.Никонов  
С.А.Сутыгина