

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

20.05.2025 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
Шарифуллиной М.Н., члена родительского комитета,
Катаевой Н.В., члена родительского комитета
Пелихосовой С.А., повара столовой.

Мы, ниже подписавшиеся, составили настоящий акт в том, что 20 марта 2025 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 20.03.2025 г. 1-4 класс

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета из курицы	90	16,2	9,64	8,36	255,86	54,92
2	Макаронные отварные	150	5,55	4,95	32,03	184,5	15,45
3	овощи	60	0,1	0,85	1,4	0,4	8,83
4	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,62
5	Компот из с/фруктов	200	0,6	0,1	20,1	110	15,45

Меню на 20.03.2025 г. ОБЗ (1-4 классы)

№	Меню	Выход гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность	Цена
1	Котлета из курицы	90	16,2	9,64	8,36	255,86	54,92
2	Макаронные отварные	150	5,55	4,95	32,03	184,5	15,45
3	овощи	60	0,1	0,85	1,4	0,4	8,83
4	Хлеб пшеничный	35	2,6	0,2	17,2	82	6,62
5	Компот из с/фруктов	200	0,6	0,1	20,1	110	15,45
6	Бутерброд с сыром	35	5	8,1	7,4	123	18,37
7	Кисель ягодный	200	0,1	0	38,3	154	19,86

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
	М.Н.Шарифуллина
	Н.В.Катаева

Оценочный лист

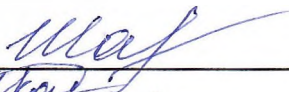



Дата проведения проверки школьной столовой по адресу:
п.Кын, ул.Железнодорожная, 49 - 20.03.2025г.

Инициативная группа (комиссия по общественному контролю за организацией школьного питания, приказ директора МБОУ «СОШ № 16 с УИОП» №722 – ОД от 31.08.2023 г.), проводившая проверку:

- ✓ Шарифуллина М.Н.,родитель 2 «П» класса
- ✓ Катаева Н.В., родитель 1 «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 цикличным 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 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 Б) да	нет
12	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
13	Выявлялись ли замечания к весовому соответствию блюд? А) нет Б) да	нет
14	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	нет
15	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	нет

	/Шарифуллина М.Н.
	/ Катаева Н.В.
	/ Смирнова О.М.
	/ Пелихосова С.А.