

Акт № 8
проведения общественной комиссией по контролю за организацией
и качеством питания в школьной столовой

от 10 апреля 2025 года

В целях усиления контроля за организацией и качеством питания в ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани, комиссия в составе:

И.о.председателя: Маргаленко А.Н. – заместитель директора по УВР;

Члены комиссии:

Фомина Т.В. – директор ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани;

Иванова Г.И. – медицинская сестра ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани;

Пилюгина Е.Г. – член Совета родителей;

Гончарова И.В. – председатель Совета родителей

составили настоящий акт о том, что 10.04.2025 г. в 09.30, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани проведена проверка организации и качества питания обучающихся в ГБОУ СОШ № 17 г. Сызрани.

В ходе проверки комиссия установила:

	Вопрос	Да/нет
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 цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	

5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да

	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Выводы по проверке:

- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда и др.) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Меню соответствует примерному циклическому меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Суточная проба имеется
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся,
- Учащиеся моют руки перед едой.

И.о. председателя:

Члены комиссии:

 Маргаленко А.Н. .
 Фомина Т.В.
 Иванова Г.И.
 Гончарова И.В.
 Пилугина Е.Г.

С актом ознакомлена:

Повар-бригадир

