

Акт проверки организации и качества питания в МКОУ СШ №4 г. Калача-на-Дону

№ 06«28» 11 2025г.

Комиссией административно-общественного контроля организации и качества питания обучающихся в школьной столовой в составе:

Попугаева Н.С.
Киселева О.В.
Фурсанова А.Г.

проведена проверка организации питания в школьной столовой по адресу:

г. Калач-на-Дону, ул. Революционная, 421

Основание проведения проверки: ежемесячная плановая проверка

Цель проверки: осуществление контроля за

- состоянием пищеблока и обеденного зала;
- наличием утвержденного меню;
- соответствие завтрака/обеда утвержденному меню;
- соблюдением обучающимися личной гигиены;
- работой бракеражной комиссии;
- качеством готовой продукции (блюда).

В ходе проверки установлено:

№ п/п	Объект контроля	Да	Нет
1	Блюдо выглядит аппетитно	✓	
2	Наличие ежедневного меню	✓	
3	Соответствие блюда ежедневному меню	✓	
4	Еда вкусная (если нет, то в ином указать органолептические свойства – цвет, запах, вкус)	✓	
5	Основное блюдо горячее	✓	
6	Блюдо качественное (нет горелого, плесени и т.д.)	✓	
7	Отсутствуют сколы на столовой посуде	✓	
8	Зал приема пищи чистый	✓	
9	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное): Отсутствует валяная вилка (исправлено)

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 10 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Попылова Н.С.
Кривошова О.В.
Григорьева Н.А.
Андреева К.В.

№	Вопрос	Да	Нет
1	Оформление зала	✓	
2	Наличие специального меню	✓	
3	Состояние посуды, тары, столовых приборов	✓	
4	Безопасность (есть ли в зоне риска)	✓	
5	Свойства - вкус, запах, цвет	✓	
6	Основное блюдо	✓	
7	Наличие картофеля (или другого гарнира)	✓	
8	Оформление стола	✓	
9	Наличие меню	✓	
10	Состояние посуды, тары, столовых приборов	✓	

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 28.11.25

Состав комиссии, проводивший проверку:

Гурьянкова А.А.
Попугаев Н.С.
Климова О.В.

№ п/п	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 месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	нет
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	
	Б) нет	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	
	Б) да	да
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	да

Подписи членов Комиссии, проводивших проверку:

Фурманова А.А.
 Петрова Н.О.
 Петрова О.В.
 Андреева Н.Б.