

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

№ 07« 14 » апреля 2025 г.

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

Лавриков Анна Владимировна
Григорьев Дмитрий Кириллович
Машкова Екатерина Александровна
Ауфиева Екатерина Сергеевна

проведена проверка организации питания в школьной столовой по адресу:

пер. Озерский, 9

Основание проведения проверки: плановое

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 (блюд).

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):

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

комиссии (ФИО, подпись):
 Давыдов Н.В. [подпись]
 Кривенко Н.Г. [подпись]
 Шапкова Н.А. [подпись]
 Никитов Н.Б. [подпись]

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.03.2025

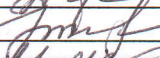
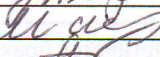
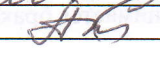
Состав комиссии, проводивший проверку:

Давыдов А.В.
Григорьев Н.А.
Мамкина Н.А.
Андреева Н.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	✓
	А) да	
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Подписи членов Комиссии, проводивших проверку:

Давыдов Н.В. 
 Кравченко И.П. 
 Машков Н.А. 
 Андурев К.В. 

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

№ 07«14» марта 2025г.

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

Савриков Аня ВладимировнаГригорьев Алексей НиколаевичМашкова Надежда АлександровнаАндреева Наталья Борисовна

проведена проверка организации питания в школьной столовой по адресу:

ул. Октябрьская, 284

Основание проведения проверки: плановая

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 (блюд).

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 (протерты)	✓	
10	Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная (наличие масок и перчаток)	✓	

Проверкой установлено (иное):

Полнота потребления блюд (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 7 % не съедаемости блюд (определяется визуально).

Выводы и предложения:

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Наврунгов А.В.	
Дробинко Н.Н.	
Машкова Н.Н.	
Андреев Н.Б.	

№	Объект контроля	Итог
1	Наличие вывески	✓
2	Наличие технического меню	✓
3	Содержание меню	✓
4	Наличие меню (если нет, то в каком виде)	✓
5	Содержание меню (если нет, то в каком виде)	✓
6	Наличие меню (если нет, то в каком виде)	✓
7	Наличие меню (если нет, то в каком виде)	✓
8	Наличие меню (если нет, то в каком виде)	✓
9	Наличие меню (если нет, то в каком виде)	✓
10	Наличие меню (если нет, то в каком виде)	✓

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата проведения проверки: 14.03.2025

Состав комиссии, проводивший проверку:

Лавринов А.В.
Бровина Е.А.
Машков А.А.
Гуфиева И.В.

№ п/п	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Подписи членов Комиссии, проводивших проверку:

Павленко И.А. *[подпись]*
 Павленко И.А. *[подпись]*
 Павленко И.А. *[подпись]*
 Павленко И.А. *[подпись]*