

# АКТ

## контроля качества горячего питания в столовой МАОУСОШ г. Холма

от 26.01.2024 года

Комиссия в составе Масловой Юлии Петровны, директора школы, представителей родителей обучающихся Краля Виктории Владимировны, Анисимовой Юлии Евгеньевны, проверила вкусовые качества и объём горячего питания в школьной столовой.

Для пробы было предложено:

суп вермишелевый с курицей  
картофель по-домашнему  
чай

Установлено: (нужное подчеркнуть)

- размер порций соответствует / не соответствует заявленному объёму
- количество порций достаточное / не достаточное для питания детей
- вкусовые качества хорошие / плохие
- качество обработки соответствует требованиям / не соответствует
- пища теплая / холодная
- претензии к качеству приготовления и качеству продуктов имеются / не имеются.
- Дополнительно выдан / не выдан сухой паек. Выдано:

Оценочный лист контроля питания прилагается.

Замечания и предложения

Многие ученики вообще не брали первое блюдо.  
Необходимо провести работу с родителями.

Члены комиссии:

*Ю.П. Маслова*

Ю.П. Маслова

*В.В. Краля*

В.В. Краля

*Ю.Е. Анисимова*

Ю.Е. Анисимова

**Оценочный лист общественного контроля за качеством питания.**

Дата проведения проверки: 26.01.2024 г.

| 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 родителей и детей 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  |        |