

Акт проверки организации питания

№ 1 в МКОУ «Малаяевская ООШ»
(наименование образовательной организации)

«24» октября 2015 г.

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания, в составе:

Бухаркина Р.Р. - ответственный за питание

Давыдова Е.А. - родитель

Дерюгина Т.М. - родитель

проведена проверка организации питания в МКОУ «Малаяевская ООШ»

по адресу: 404610 ул. Мусы Джалиля, 1а село Малаяевка Ленинского района Волгоградской области

Основание проведения проверки: родительский контроль

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 (пункт 2)	✓	
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): Ежедневное меню соответствует утвержденному 10и - дневному меню горячего питания. Персонал соблюдает личную гигиену.

Полнота потребления блюд и продукции основного, дополнительного меню (из расчета: кол-во не съеденных порций / общее кол-во накрытых блюд) = 7 % не съеданности блюд (определяется визуально).

ВЫВОДЫ И ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

в столовой проводятся все необходимые мероприятия соответствующие санитарным нормам и правилам.
Предложение – выложить в меню салат.

Члены комиссии (ФИО, подпись):

Богаткина Р.Р.

Розинская Е.А.

Дербишва Н.М.

Богаткина Р.Р.
Розинская Е.А.
Дербишва Н.М.

Оценочный лист
проверки организации питания в МКОУ «Матвеевская ООШ» Ленинского района
Волгоградской области

Дата проведения проверки: 24 октября 2025г.
 Инициативная группа, проводившая проверку:

	Вопрос	
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 циклическим меню фактически принятое меню режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракерской 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 сотрудниками работы бракерской комиссии (за период не менее месяца)?	✓
	А) нет	
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей заболеваний (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, моментально комиссия?	✓
	А) да	
	Б) нет	

13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, паузыны и другие животные?	
	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 оставшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	✓