

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Первомайская школа» Симферопольского района Республики Крым
(МБОУ «Первомайская школа»)

АКТ № 5

проверки организации горячего питания для обучающихся школы
комиссией родительского контроля

Комиссия в составе:

Добровская Л.А. Клавье Э.С., Куралева С.С.
Идарумалева Э.В.

составили настоящий акт о том, что 15 мая 2015 в 10:00 была проведена проверка
качества питания в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	соответствует
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	удовлетворительные
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует
Соблюдение гигиенических требований	соблюдено

Организация питания: Оберенный зал школы, блюда приготавливаются
во время, соблюдены санитарные условия в соответствии с графиком
Есть этикетки уличенные в соответствии с графиком.
Кол. вес блюд соответствует требованиям нормам

С актом комиссии ознакомлен сотрудник столовой _____

Комиссия:

(Handwritten signatures of the commission members)

Добровская Л.А.
Клавье Э.С.
Куралева С.С.
Идарумалева Э.В.

ЧЕК-ЛИСТ

для родителей по проверке организации питания обучающихся
в МБОУ «Первомайская школа»

№ п/п	Вопросы	Да	Нет
1	Имеется ли в школе двухнедельное меню для каждой возрастной группы?	✓	
2	Размещено ли двухнедельное меню на сайте школы для ознакомления	✓	
3	Имеется ли в школе график приема пищи учащимися?	✓	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для	✓	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7	Соответствует ли ежедневное меню двухнедельному меню?	✓	
8	Есть ли в школе приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	✓	
9	Ежедневно ли осуществляется бракераж готовых блюд (с записью в соответствующем журнале)?	✓	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц?		✓
11	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их		✓
12	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	✓	
13	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их		✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
15	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?	✓	
17	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания	✓	

Памятка

родителям по проверке питания

Следует обратить внимание на:

- соответствие реализованных блюд утвержденному меню;
- санитарно-технологическое содержание помещения для приема пищи, состояние обеденной мебели, столовой посуды;
- условия соблюдения правил личной гигиены детьми;
- снятие пробы готовых блюд (внешний вид, вкус, запах, консистенция);
- внешний вид сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (чистый халат или фартук, головной убор, рабочая обувь);
- наличие протоколов лабораторных исследований контроля безопасности поступающей пищевой продукции и выпускаемых блюд;
- вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд (по результатам