

АКТ

проверки школьного питания МБОУ «СОШ № 42»

от «27» апреля 2024 г.

Мы, нижеподписавшиеся, Комиссия родительского комитета 4 классов,

Цивелива Е.А.
Трошина И.В.
Колыкина И.В.

классный руководитель: Тесикова В.И., Рязань О.К., Тисцова О.А.

в присутствии зав. производством Черешковой Н.А., зам. директора по ВР Жиликовой Т.М.

провели проверку завтрак

Наименование	Органолептические		Соответствие норме отпуска
	вкусовые	температура подачи	
<u>Ажур кабачковая кот.</u>	<u>отл</u>	<u>соответ-т</u>	<u>да</u>
<u>Плов из курицы</u>	<u>отл</u>	<u>соответ-т</u>	<u>да</u>
<u>Чай с лимонадом</u>	<u>отл</u>	<u>соответ-т</u>	<u>да</u>
<u>Бутерброды с маслом</u>	<u>отл</u>	<u>соответ-т</u>	<u>да</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>отл</u>	<u>соответ-т</u>	<u>да</u>

Нарушение санитарных норм (установлено/не установлено) _____

Претензии по качеству предоставленных блюд (имеем/не имеем) _____

Общая оценка организации питания в столовой отлично

Рекомендации по проверке _____

Подписи членов комиссии

Цивелива Е.А.
Трошина И.В.
Колыкина И.В.

Чек-лист
(Родительский контроль за организацией школьного питания)

Направление проверки:

№ п/п	Наименование показателя	Результат осмотра
1	Наличие в школе информационного стенда по вопросам здорового питания	<u>содержательное,</u> неполное содержание; отсутствует
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<u>созданы;</u> созданы частично; отсутствуют
3	Санитарное (техническое) состояние обеденного зала	<u>хорошее;</u> удовлетворительное; неудовлетворительное
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<u>хорошее;</u> удовлетворительное; неудовлетворительное
5	Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд	<u>имеется;</u> не имеется
6	Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней	<u>допущено;</u> <u>не допущено</u>
7	Соответствие ежедневного меню цикличному (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены.	<u>соответствует;</u> не соответствует (описать)
8	Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *	<u>соответствует;</u> не соответствует (описать)
9	Соответствие температуры подачи блюд (горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы и напитки - не выше 14°C)	<u>соответствует;</u> не соответствует (описать)
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<u>значительный;</u> <u>не значительный (описать)</u>
11	Наличие повреждений и сколов на посуде	<u>имеются;</u> <u>не имеются</u>
12	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<u>имеются записи на дату</u> <u>проверки;</u> не имеются записи на дату проверки;
13	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)	<u>имеются;</u> не имеются
14	Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение	87/87