

АКТ
 проверки школьного питания
 МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 46»
 от «15» апреля 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены общественной комиссии по контролю качества питания и соблюдения санитарно-гигиенических норм на пищеблоке, в следующем составе: ответв. по питанию Зикингиной О.А., Антоном А.О., Дмитриевой С.Н., Петрищевой О.М., зам. дир по ЗСР Ратновой Е.О.

в присутствии зав. столовой Сидоровой Т.В.

провели проверку завтрак, обед
 (завтрак, обед, ужин – указать нужное)

Наименование	Органолептические		Соответствие нормам отпуска
	вкусовые	t подачи	
<u>цукки кабачковая</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>шниц из свиные кур</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>кап. с шампиньон</u>	<u>хорошо</u>	<u>- 1 1</u>	<u>соответствует</u>
<u>бутерброд с маслом</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>салат из свеклы</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>суп картофель. с овощами</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>котлеты рыб. из прип.</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>макарон. сыр. с мясом</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>кап. пот. из смеси сушен.</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>
<u>хлеб</u>	<u>хорошо</u>	<u>- "</u>	<u>соответствует</u>

Нарушение санитарных норм не установлено
 (установлено, не установлено)

Претензии по качеству предоставленных блюд для питания не имеем
 (имеем, не имеем)

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительно

Подписи членов комиссии: З.И. О.А. Зикингиня, О.А. Антоном, В.О. Дмитриева, О.М. Петрищева, С.Н. Ратнова

Представитель администрации С.И. Горнова Е.О.
 Заведующий столовой С.И. Горнова Е.О.

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	<i>содержательное; ✓ неполное содержание; отсутствует</i>
2	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	<i>созданы; ✓ созданы частично; отсутствуют</i>
3	Санитарное (техническое) состояние обеденного зала	<i>хорошее; ✓ удовлетворительное; неудовлетворительное</i>
4	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>хорошее; ✓ удовлетворительное; неудовлетворительное</i>
5	Наличие в обеденном зале цикличного (типового) меню для ознакомления с составом и выходом блюд	<i>имеется; ✓ не имеется</i>
6	Повторение одних и тех же блюд в меню в течение 3-4 дней	<i>допущено; ✓ не допущено</i>
7	Соответствие ежедневного меню цикличному (типовому). В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены.	<i>соответствует; ✓ не соответствует (описать)</i>
8	Контрольное взвешивание блюд в соответствии с возрастной группой по СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *	<i>соответствует; ✓ не соответствует (описать)</i>
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)	<i>соответствует; ✓ не соответствует (описать)</i>
10	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>значительный; не значительный (описать) ✓ 5%</i>
11	Наличие повреждений и сколов на посуде	<i>имеются; не имеются ✓</i>
12	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	<i>имеются записи на дату проверки; ✓ не имеются записи на дату проверки;</i>
13	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания (частично – выборочный осмотр)	<i>имеются; ✓ не имеются</i>
14	Планируемое количество питающихся детей/Фактическое посещение	<i>400/608</i>