

Акт проверки организации горячего питания

Дата проведения проверки: 15.05.2026

Инициативная группа, проводившая проверку: Запорожцева Г.Ю., заместитель директора по ВР

Фролов Е.Г., родитель обучающегося класса

Жмурова А.Г., заведующий хозяйством

Запорож
ЕГФ
Ж

В результате проверки установлено: реализация блюд соответствует утвержденному меню, подаваемые блюда выглядят эстетично, порции соответствуют весовой норме. Представители родительского контроля провели выборочный опрос детей на удовлетворенность ассортиментом и качеством блюд - горячий завтрак детям нравится, т.к. в меню котлеты из мяса с соусом и каша гречневая рассыпчатая. Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, стоят салфетки, тарелки чистые, без сколов. Для ребят накрываются отдельные столы до начала перемены, посадочных мест детям хватает. Обучающиеся школы посещают столовую согласно утвержденному графику. На момент проверки классные руководители сопровождают свои классы. Для мытья рук имеются раковины. В столовой расположен стенд с информацией о здоровом питании и витаминизации, также висит «Меню» с выходом. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (маски, чепцы, перчатки). Санитарное состояние обеденного зала удовлетворительное.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А)да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б)да, но без учета возрастных групп	
	В)нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А)да	да
	Б)нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А)да	да
	Б)нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б)нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А)да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А)да	да
	Б)нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	

	А да	да
	Б)нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	Ада	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	да
	Б)да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А)да	
	Б)нет	Нет необходимости
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А)да	да
	Б)нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А)да	да
	Б)нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А)нет	Не обнаружены
	Б)да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А)да	да
	Б)нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А)нет	нет
	Б)да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	

	А)нет	нет
	Б)да	
17	Имели ли Акты выдачи детям остывшей пищи?	
	А)нет	нет
	Б)да	