





Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Буткинская средняя общеобразовательная школа»

**Акт проверки  
организации питания и эффективности системы питания**

Дата: 24.01.2025г.

В целях усиления контроля за качеством  
горячего питания в МКОУ «Буткинская СОШ», комиссией контроля питания  
в составе:

1. Сидорова О.С. 
  2. Федотова О.А. 
  3. Маркова Л.Б. 
  4. Федоров Семен 
- была проведена проверка школьной столовой.


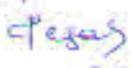


Цель проверки:

1. Контроль меню по сроку утверждения  
с января 2025г.
2. Контроль за качеством приготовленных блюд
3. Санитарное состояние обеденного зала

В ходе проверки комиссия установила:

Санитарное состояние обеденного зала без замечаний  
Меню соответствует новым требованиям.  
Три приготовленные блюда на обед доведены до  
готовности (картофель суп, каша гречневая, тертая и  
говядина). Контроль и замер температуры каждого блюда  
Рекомендации, замечания по проверке, предложения  
соответствуют нормам

Подписи:

Сидорова О.С.   
Федотова О.А.   
Маркова Л.Б.   
Федоров Семен 




Оценочный лист

Дата проведения проверки: «24» января 2025г.

	Вопрос	Да/нет
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	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	да
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	нет
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	да
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на	

	момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	нет
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	да
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи? А) нет Б) да	нет

Инициативная группа, проводившая проверку:

Сидорова О.С.   
 Петомова О.А.   
 Маркова А.В.   
 Федоров С. 