

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Буткинская средняя общеобразовательная школа»

Акт проверки  
организации питания и эффективности системы питания

Дата: 23.04.2025

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

1. Федотова О.А.
2. Сидорова О.С.
3. Маркова И.Б.

была проведена проверка школьной столовой.

Цель проверки:

1. Санитарное состояние горячего цеха и сыпучего склада на наличие насекомых.
2. Доведение до готовности макаронных изделий.
3. Хранение суточных проб.

В ходе проверки комиссия установила:

1. Следов жизни насекомых не обнаружено.
2. Макаронные изделия доведены до готовности, нашинкованные, рассыпчатые.
3. Суточные пробы хранятся при температуре +4°

Рекомендации, замечания по проверке, предложения

Замечаний нет.

Подписи: 1. Федотова О.А. Федот  
2. Сидорова О.С. Сид  
3. Маркова И.Б. Марк

Оценочный лист

Дата проведения проверки: «23» апреля 2024г.

|     | Вопрос                                                                                                                                                      | Да/нет |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1.  | Имеется ли в организации меню?<br>А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации<br>Б) да, но без учета возрастных групп<br>В) нет | а.     |
| 2.  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?<br>А) да<br>Б) нет                                                                           | да     |
| 3.  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?<br>А) да<br>Б) нет                                                          | да     |
| 4.  | В меню отсутствуют повторы блюд?<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                                            | да     |
| 5.  | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты<br>А) да, по всем дням<br>Б) нет, имеются повторы в смежные дни                                             | да     |
| 6.  | Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?<br>А) да<br>Б) нет                          | да     |
| 7.  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?<br>А) да<br>Б) нет                                                           | да     |
| 8.  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?<br>А) да<br>Б) нет                                                                                | да     |
| 9.  | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?<br>А) нет<br>Б) да     | нет    |
| 10. | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?<br>А) да<br>Б) нет                     | да     |
| 11. | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?<br>А) да<br>Б) нет                                                                                | да     |
| 12. | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на                                                                                                |        |

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

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Федотова О.А. Федоз
2. Сидорова О.С. Сид
3. Маркова Н.В. Марк