

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение города Кургана «Средняя общеобразовательная школа №44 им. Героя Советского Союза Д. М. Крутикова»

АКТ № от 28.09 2025 г

вторая смена, время 13²⁰

родительского контроля по организации горячего питания учащихся

Цель проверки: Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания в школе

Член(ы) комиссии, проводивший(е) проверку:

Жардеева Светлана Сергеевна

Член бракеражной комиссии

Тюткова Татьяна Леонидовна

Ответственный за питание

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
Условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены			
1	Имеется доступ к раковинам для мытья рук	✓	
2	Имеется мыло и антисептик:	✓	
3	Имеется средство для сушки рук	✓	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями	✓	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
5	Обеденные столы чистые (протертые)	✓	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	✓	
7	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	✓	
8	Столовая посуда без сколов и трещин	✓	
8	Помещение для приема пищи чистое	✓	
9	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	✓	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	✓	
11	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	✓	

Режим работы помещений для приема пищи		
12	Имеется утвержденный график приема пищи обучающимися	✓
13	Предоставление горячего питания обучающимся осуществляется в соответствии утвержденным графиком приема пищи	✓
14	Классные руководители сопровождают детей в столовую	✓
Рацион питания		
15	Имеется утвержденное меню основного питания для всех возрастных групп и режимов функционирования	✓
16	В основном меню отсутствуют повторы блюд	✓
17	Ежедневное меню размещено для ознакомления родителей	✓
18	Факты исключения или замены блюд при сравнении основного меню с ежедневным не выявлены	✓
19	В рационе отсутствуют запрещенные продукты и блюда	✓
20	Питание обучающихся организовано с учетом особенностей здоровья детей	✓
21	Имеется бракеражная проба	
22	Соблюдается температурный режим блюд	✓
23	Вкусовые качества блюд соответствуют нормам	✓
24	Объемы порций соответствуют объемам заявленным в меню	✓
25	Произведены замеры отходов	✓
Культура обслуживания		
26	Работники пищеблока, осуществляющие раздачу готовых блюд, одеты в санитарную одежду, в т.ч одноразовые перчатки	✓
27	Осмотр рук работников пищеблока, осуществляющих раздачу готовых блюд, не выявил отклонений от норм САНПиН	✓
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит	✓

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп	200	200	нет
2	Второе блюдо	200/5	190-202	
3	Каша			
4	Напиток	200	200	нет
5	Хлеб	40/40	+	нет

Взвешивание отходов несъеденных блюд

(объем несъеденных $\frac{\text{масса остатков несъеденных блюд} \times 100\%}{\text{масса блюд на одного ребенка} \times \text{количество детей}}$)

$\frac{8000 \cdot 100\%}{400 \cdot 350} = 5,71$	

Вывод: Еда в школьной столовой вкусная, соответствует нормам. Хлеба в достатке, мясной. Суп вкусный, сочный. Каша вкусная, в меру сладкой.

Комиссия признала организацию питания _____

Предложения _____

Копия ежедневного меню от _____ прилагается

Член(ы) комиссии:

[Подпись], Саргеева С.С.
[Подпись], Тимова Т.А.

