

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

АКТ № от 15.04 2025 г

I смена, время 8.20

родительского контроля по организации горячего питания учащихся

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

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

Пуркина Анастасия Александровна

Член бракеражной комиссии Гетькова Т.А.

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	да	
2	Имеется мыло и антисептик:	да	
3	Имеется средство для сушки рук	да	
4	Обучающиеся пользуются созданными условиями	да	
Санитарно-техническое состояние помещений для приема пищи			
5	Обеденные столы чистые (протертые)	да	
6	Обеденные столы и стулья без видимых повреждений	да	
7	На столовых приборах и столовой посуде отсутствует влага	да	
8	Столовая посуда без сколов и трещин	да	
8	Помещение для приема пищи чистое	да	
9	Уборка помещений для приема пищи проводится после каждого приема пищи	да	
10	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	да	
11	Насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приема пищи отсутствуют	да	

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

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Суп			
2	Второе блюдо			
3	Каша со свиными котлетами			
4	Напиток	200/10	200/10	-
5	Хлеб	200 25	200 25	- -