

АКТ № 5
проверки комиссии общественного контроля
за организацией и качеством питания
обучающихся в МКОУ «Березовская СОШ»

От « 30 » января 2025 г.

Комиссия в

1. Деттерева М.А.
2. Соклакова К.А.
3. Горшенидзева О.В.
4. Ольшанский А.А.
5. _____

Провели проверку пищеблока по следующим вопросам:

1. Соответствие рациона питания по утвержденному меню соответствует
 2. Качество готовой продукции отлично
 3. Санитарное состояние пищеблока хорошо
 4. Организация приема пищи учащимися в соответствии с правилами
 5. Соблюдение графика пищеблока соблюдается
 6. Внешний вид сотрудников пищеблока имеется спецодежда
 7. Наличие меню (есть, нет) _____
 8. Соответствие меню дня перспективному меню соответствует
2. Причина несоответствия _____

В результате проверки установлено

На завтрак бонш макароны с
котлетой, чай с сахаром, хлеб, фрукты.
Все соответствует температуре подачи,
внешний и вкусовое качество
соответствуют нормам.

Подписи членов комиссии:

Деттерева М.А.
Соклакова К.А.
Горшенидзева О.В.
Ольшанский А.А.

Карта контроля за организацией питания для родителей

Дата проведения проверки: 5. 01. 2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Соколова К. Р., Семенова О. С.

Критерий оценки	Да	Нет
Составлено меню детского сада с учетом возрастных групп.	✓	
Вывешено меню в удобном для родителей месте.	✓	
Отсутствуют в меню повторы блюд во все дни.	✓	
Отсутствуют в меню запрещенные блюда и продукты.	✓	
Отмечено соответствие количество приемов пищи режиму работы детского сада	✓	
Разработан и утверждён приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
От всех партий приготовленных блюд снимается бракераж	✓	
Выявлены факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за период не менее месяца		✓
Созданы условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья : сахарный диабет, пищевая аллергия	✓	
Проводиться уборка помещений после каждого приёма пищи	✓	
Поведена качественная уборка пищеблока на момент работы комиссии	✓	
Обнаружены насекомые , грызуны и следы их жизнедеятельности в помещениях для приёма пищи		✓
Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	✓
Есть ли замечания соблюдению детьми правил личной гигиены		✓
Соответствуют ли подаваемые на момент проверки блюда утверждённому меню	✓	
Соблюдалось ли требуемая температура готовых блюд при подачи	✓	