муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя школа с углубленным изучением отдельных предметов № 38 Красноармейского района Волгограда»

АКТ № 5
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ МОУ СШ №38 В РАМКАХ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ

«10» ноября 2026 г.

Состав Комиссии, проводившей проверку:

Председатель Комиссии: Лоскутова Т.В.

Члены Комиссии: Филоненко Н.М. Пузина С.А. Бондаренко Л.Е. Украинец Е.А. Ерыгина Д.П.

Проведена проверка организации качества питания и санитарного состояния пищеблока.

Цель проверки:

- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню,
- наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.

В ходе проверки Комиссия установила:

№п/п	Качество питания:	Да	Нет
1.	Имеется ли в учреждении меню?	да	
2.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления детей и родителей месте?	да	
3.	Приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню?	да	
4.	Результаты пробы от всех партий приготовленных блюд отмечены в бракеражном журнале?	да	
5.	Имелись ли факты выдачи остывшей пищи?		нет
6.	Соответствует ли температура горячего блюда и объем порций установленным требованиям?	да	
7.	Соблюдается ли процесс приготовления и оборотоспособности продовольственного сырья и пищевых продуктов?	да	
	Санитарное состояние:		
8.	Имеется ли в наличии санитарная одежда у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд?	да	
9.	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	да	
10.	Качественно ли проведена уборка на момент работы комиссии?	да	
11.	Обнаруживались ли в помещении для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		нет

Выводы: Замечаний нет,

Рекомендовано: Продолжить работу в таком же режиме

Председатель Комиссии: [подпись] /Лоскутова Т.В./

Члены Комиссии:

[подпись]	Филоненко Н.М.
[подпись]	Бондаренко Л.Е.
[подпись]	Ерыгина Д.П.
[подпись]	Пузина С.А.
[подпись]	Украинец Е.А.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 10.11.2026 г.

Инициативная группа, проводившая проверку: Филоненко Н.М., Бондаренко Л.Е., Ерыгина Д.П., Пузина С.А., Украинец Е.А., Лоскутова Т.В.

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Выведено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Выведено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	да
	Б) нет	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	—
	А) да	
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет

	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	