



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МОБУ СОШ № 79  
Гогорян Л.С.  
« 22 » ноябрь 2022г

**проверки школьной столовой комиссией по питанию**  
от « 22 » ноябрь 2022 года

Комиссия в составе:

Сулкова Анастасия Юрьевна

составили настоящий акт в том, что « 22 » ноябрь 2022 года в 9.40. была проведена проверка качества организации питания в школьной столовой.

Время проверки: 9.40 час. (2 перемена 1 смены)

В ходе проверки выявлено:

№ п/п	Вопрос	Да/Нет
1.	В организации имеется меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации.	Да
2.	Циклическое меню вывешено для ознакомления родителей и детей.	Да
3.	Ежедневное меню расположено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	Да
4.	В меню отсутствуют повторы блюд.	Да
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	Да
6.	Регламентированное циклическим меню количество приемов пищи соответствует режиму функционирования организации	Да
7.	В организации есть приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии.	Да
8.	Бракераж снимается от всех партий приготовленных блюд.	Да
9.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Нет
10.	В организации созданы условия для организации	<del>Да</del>

	питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевая аллергия)	нет
11.	Уборка помещений проводится после каждого приема пищи.	да
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	нет
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	да
15.	Выявились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет
16.	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	да
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет

Выводы: по результатам проверки организации питания в школьной столовой было выявлено: в организации имеется циклическое меню для всех возрастов в т.ч. с ОВЗ и детей-инвалидов. В меню отсутствуют некоторые блюда и запрещенные продукты. На стенде висит приказ о порядке работ бригадной и родительской комиссий. Проба снимается от всех партий блюд. Уборка проводится после каждого приема пищи. В столовой чисто и уютно. Питье теплым на момент проверки. Дети соблюдают правила личной гигиены.