

AKT №4

Цель проверки: соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню

Долгова Л.Л., заместитель директора по ВР

Кица И.Л., член родительского комитета школы

Нематулаева А.А., родитель учащейся 10 класса школы

1. На сайте школы в разделе «Школьное питание» имеется информация о рационе питания обучающихся в школьной столовой на 23.04.2025 следующего содержания:

МБОУ Ивановская средняя школа имени Героя Советского
Союза Ю.А Гагарина»

МБОУ Ивановская средняя школа имени Героя Советского
Союза Ю.А Гагарина»

[illegible]

	хлеб черн.		Хлеб ржаной	40		104	3		20
			Соки овощные, фруктовые и ягодные	• 200		92	1	02	20.2
					60.13				

2. Данное меню соответствует «Примерному меню питания (завтраки и обеды)» (Неделя 4, день 4)

1. Членами комиссии взяты органолептические пробы блюд (обед). Органолептические свойства блюд хорошие.
2. Члены комиссии провели выборочную проверку за несколько дней (март 2025 и апрель 2025) соответствия ежедневного меню (материалы размещены на сайте школы) «Примерному меню горячего питания». Грубых нарушений не выявлено. Ежедневное меню соответствует примерному.

Вывод: ежедневное меню питания соответствует «Примерному меню горячего питания» Члены комиссии:

Долгова А.А., _____

Николаева В. В. _____

Кица И.А. _____

Зиненко Е.И. _____

Нематулаева А.А. _____

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 23.04.2025 г.

Время проверки: 12.00-13.00

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе членов общественной комиссии:

Долгова А.А. Николаева В.В., Кица И.А., Зиненко Е.И., Нематулаева А.А.

	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	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителем 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, по всем дням	Да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным 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	Да
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Да
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 комиссии?	
	А) да	Да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	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	
	Б) да	Да
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	Да
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	Да

Другие замечания:

Вывод: работникам столовой необходимо тщательнее следить за недопущением выдачи обучающимся остывших порций, повторить необходимую обработку помещений столовой и обеденного зала от тараканов

Классным руководителям и учителям - предметникам на постоянной основе проводить индивидуальные беседы с учащимися о необходимости мытья рук перед едой и правилах поведения в столовой

Акт подписали:

Долгова А.А. *Долгов*
Николаева В.В. *НВ*
Кица И.А. *Киц*
Зиненко Е.И. *Зин*
Нематулаева А.А. *Нем*