

АКТ № 3  
от "11" 01 2024 г.

проверки качества питания обучающихся в школьной столовой  
БОУ г.Омска "Средняя общеобразовательная школа № 38 УИОП"

Дата проведения проверки: 11.01.2024

Время проверки: 10<sup>00</sup>

Комиссия (инициативная группа), проводившая проверку в составе

Керемускина Н.В. Павсанова Е.В.  
Тимофеева Т.И. Сучкова В.И.

..... выявила

	Вопрос	Да/нет
<b>1</b>	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
<b>2</b>	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
<b>3</b>	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
<b>4</b>	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>5</b>	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
<b>6</b>	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
<b>7</b>	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
<b>8</b>	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
<b>9</b>	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
<b>10</b>	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	<i>нет</i>
<b>11</b>	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
<b>12</b>	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>	
	А) да	<i>да</i>

	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	

Другие замечания:

Вывод: По ходе проверки выявлено, что при входе в столовую дружно дежурная дежурит с теплой водой, мылом и анти-бактериальными средствами. Санитарное состояние столовой, т.е. наличие и соблюдение правил личной гигиены, удовлетворительно. Внимательный надзор сотрудников пищеблока обеспечен, имеется видеонаблюдение. Требования питания детей соблюдаются, готовит блюда соответствующего качества в соответствии с требованиями СанПиН. В столовой соблюдается санитарно-гигиеническое состояние помещений, посуды, инвентаря. В столовой соблюдается санитарно-гигиеническое состояние помещений, посуды, инвентаря. В столовой соблюдается санитарно-гигиеническое состояние помещений, посуды, инвентаря. В столовой соблюдается санитарно-гигиеническое состояние помещений, посуды, инвентаря.

Акт подписали:

Касанова Е.В. .....  
 Кривошенин Н.А. ....  
 Решетникова Р.А. ....  
 Сулейманова В.Н. ....