

АКТ от « 03 » 04 2025 г. № 4

проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся
МБОУ СШ № 1

Комиссия в составе: Неларасова С. А., Родченко Н. Н., Селиверстова Е. А.

Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается
Время проведения контрольных мероприятий: 8:30 - 9:00

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп (классов)	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
3	94	75	75	—

В ходе проверки выявлено:

1. АНАЛИЗ МЕНЮ

- 1.1. Оформление ежедневного меню: оформлено/не оформлено
- 1.2. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте: да/нет
- 1.3. Наличие ассортимента и прейскуранта на буфетную продукцию (наличие печати, даты, подписи ответственного лица): в наличии/отсутствует
- 1.4. Отсутствие в меню запрещенных продуктов: в наличии/отсутствует
- 1.5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: соответствует/не соответствует
- 1.6. Наличие меню на сайте: да/нет

2. Контроль за качеством поступающей на пищеблок продукцией

- 2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя): в наличии/отсутствует
- 2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации): соответствует/не соответствует
- 2.4. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания: да/нет
- 2.5. Хранение суточной пробы: в полном объеме/не в полном объеме
- 2.6. Бракеражный журнал сырой продукции: оформлен/не оформлен
- 2.7. Бракеражный журнал готовой продукции: оформлен/не оформлен
- 2.8. Технологические карты: в наличии/отсутствуют

3. Организация производственного процесса и процесса питания.

- 2.1. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды: соответствует/не соответствует
- 2.2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляемых раздачу готовых блюд: да/нет; удовлетворительно/неудовлетворительно
- 2.3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: 30%/30-60%/ 60% и более
- 2.4. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд: да/нет
- 2.5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися: организовано/не организовано

Акт составлен в присутствии:

Подписи представителей МБОУ СШ № 1: О.А. Звездина О.А.

Подписи членов комиссии: Неларасова С. А., Родченко Н. Н., Селиверстова Е. А.

Копия акта получена на руки: О.А. Звездина О.А.