

Утверждаю  
Директор МАОУ города Кургана  
"Средняя общеобразовательная  
школа №7"  
Л.А.Силантьева  
"29" декабря 2021 г.



**АКТ**  
**проверки работы столовой МАОУ «СОШ №7»**  
**(корпус Б)**

Мы, нижеподписавшиеся, комиссия назначенная приказом директора от 06.09.2021 г. № 673 в составе:

- 1. Пашина О.Н. - зам. директора по ВР;
- 2. Махова Н.Н. - школьный медицинский работник;
- 3. Солодовникова О.А. – ответственный за питание к. Б;
- 4. Золотухина Е.Е. - представитель родительской общественности;
- 5. Мирчук М.А., представитель родительской общественности.
- 6. Мокина Л.В., заведующая столовой

составили настоящий акт о нижеследующем:


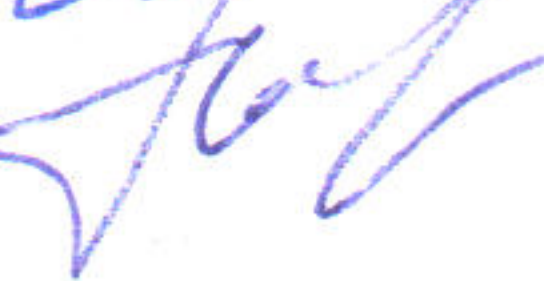
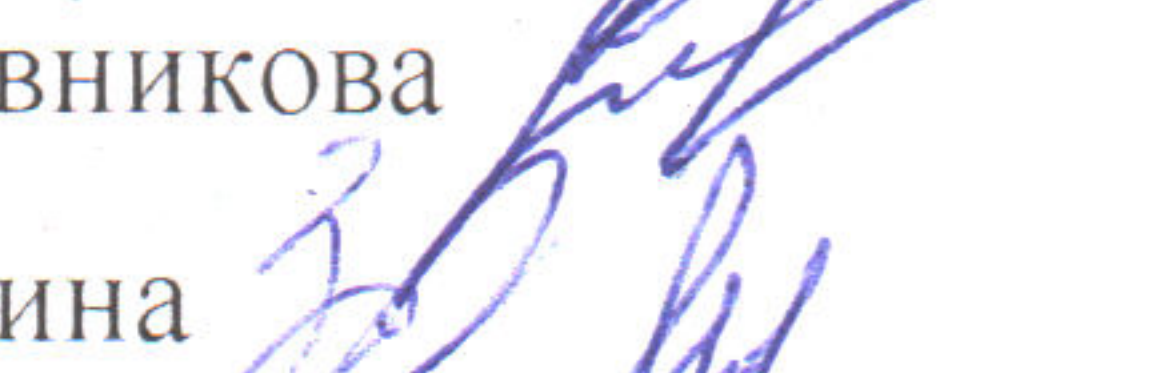
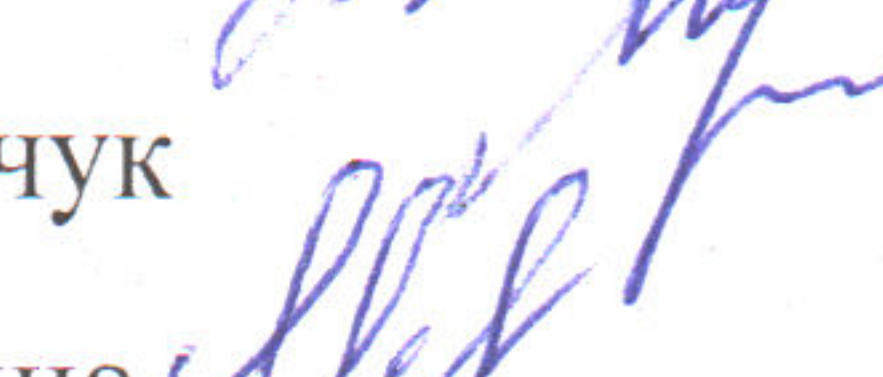


29.12.2021г. комиссией произведен осмотр школьной столовой и проверка питания на соблюдение санитарных норм на соответствие школьному меню и проверено качество готовой продукции, организации приема пищи учащимися.

По результатам проверки заполнен оценочный лист (приложение 2 к Положению о родительском контроле).

Школьное меню соответствует цикличному меню, нормы выдачи соответствуют меню, наличие проб и контрольных блюд имеются, тепловой режим блюд соблюден. Предлагаемые блюда имели приятный соответствующий запах, цвет и вкус. Учащиеся ели его с удовольствием.

Внешний вид школьной столовой производил приятное впечатление, столы были чистыми, работало освещение. На момент проверки все оборудование школьной столовой было в исправном состоянии.

Члены комиссии:

О.Н.Пашина   
Н.Н.Махова   
О.А. Солодовникова   
Е.Е. Золотухина   
М.А. Мирчук   
Л.В. Мокина 



Карта контроля организации питания.

Дата контроля: 29.12.2021

Комиссия в составе Пр. контроле: Золотухина Е.Е. род. 95 г.

Мурчук М.А. род. 57 г., отв. за мит. и б. (интервью)  
школьной кухни Махова И.И., зав. столовой  
Мокшина И.В.

Объект контроля: школа № 7 г. Б. (школа, садик)

- Результаты контроля:
1. Меню соответствует санитарному меню
  2. Нормы выдачи соответствуют меню
  3. Наличие проб и контрольных блюд имеются
  4. Технической частью меню соблюдены
  5. Технической частью и журналы ведутся.
  6. На сайте школы размещено фото меню
  7. 80% детей съели все пищу.
- (соответствие меню, наличие проб, журнал контроля, вкусовые характеристики, норма выдачи)

Подписи членов комиссии:



Золотухина Е.Е.  
Мурчук М.А.  
Махова И.И.  
Мокшина И.В.



к. б

### Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 29.12.2021

Инициативная группа, проводившая проверку: Боготкина Е. Е., Мирзи Н. А.,  
Самодумкина А. А., Макаева И. И.

Вопрос Да/нет

1. Имеется ли в организации меню?

А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации

Б) да, но без учета возрастных групп

В) нет

2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?

А) да

Б) нет

3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

А) да

Б) нет

4. В меню отсутствуют повторы блюд?

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты

А) да, по всем дням

Б) нет, имеются повторы в смежные дни

6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?

А) да

Б) нет

7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

А) да

Б) нет

8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?

А) 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) да

Б) нет

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

Б) нет

12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

А) да



Б) нет

13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

А) да

Б) нет

14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

А) да

Б) нет

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) да

Б) нет

17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?

А) да

Б) нет

Самодовкина О.А. Руф  
Зинотухана Е.Е. gon  
Мирза М.И. M  
Махова И.И. Jan -



# МЕНЮ

на 29 Декабря 2 021 г. Комплекс СОШ 7 Б

№ п/п	Наименование	Ккал	Выход	Цена
<b>Среда</b>				
<b>ОВЗ</b>				
1	Хлеб пшеничный	73,78	35	
2	Бутерброд с сыром	139,42	20/20	
3	Суп из овощей	99	250/5	
4	Биточек "Куриный"	237,38	100	
5	Тефтели из говядины с рисом и соусом	166,22	100/30	
6	Макароны отварные	221,56	180	
7	Пюре из бобовых	268,2	180	
8	Компот из свежих плодов (груши)	140	200	
9	Чай с сахаром и молоком	92,7	200	
10	Хлеб ржано- пшеничный	37,8	30	
				<b>142,00</b>
<b>Обед 71</b>				
1	Хлеб пшеничный	73,78	35	
2	Суп из овощей	99	250/5	
3	Тефтели из говядины с рисом и соусом	166,22	100/30	
4	Пюре из бобовых	268,2	180	
5	Чай с сахаром и молоком	92,7	200	
				<b>71,00</b>
<b>Завтрак 71</b>				
1	Бутерброд с сыром	139,42	20/20	
2	Биточек "Куриный"	237,38	100	
3	Макароны отварные	221,56	180	
4	Компот из свежих плодов (груши)	140	200	
5	Хлеб ржано- пшеничный	37,8	30	
				<b>71,00</b>
				<b>Итого за день 284,00</b>

Директор \_\_\_\_\_

Заведующий \_\_\_\_\_

