

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«САКСКАЯ ГИМНАЗИЯ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА
ГРИГОРИЯ ДЕМИДОВИЧА ЗАВГОРОДНЕГО»
ГОРОДА САКИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
(МБОУ «Сакская гимназия им. Героя Советского Союза Г.Д. Завгороднего»)
ОКПО 00797599; ОГРН 1159102006645; ИНН/КПП 9107005287/910701001
ул. Новосёловское шоссе, д.16, г. Саки, Республика Крым, 296500
e-mail: school-6_saky@crimeaedu.ru; +7(36563) 2-31-34, +7(36563) 2-54-77

Акт проверки № 1
по итогам проведения родительского контроля
за организацией питания в МБОУ «Сакская гимназия им.Героя
Советского Союза Г.Д.Завгороднего»
от 24 января 20 25 года

Комиссия в составе:

Скорупская Л.Ю., Мамариной Т.А.,
Тотка А.В., Торревой Н.В.,

Составила настоящий акт в том, что 24 января 2025 года
с 10-30 до 11-15 была проведена проверка школьной столовой по
контролю за качеством предоставления услуг питания.

Формы проведения проверки:

1. Проверка меню по форме.
2. Беседы с технологами.
3. Проба блюд и взвешивание (проверка веса
4. готовой продукции).

На момент проверки установлено:

Органолептическая оценка блюд соответствует
всем нормам и требованиям санитарно-гигиенических
Вес готовой продукции соответствует заяв-
ленному выходу в меню.
Санитарно-гигиенические требования в части
органолептической нормы соответствуют
требованиям.

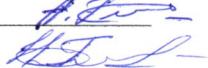
Вывод: комиссия установила следующее:

Блинда соответствуют нормам и требованиям
приготовленным.
Вес готовой продукции соответствует заявлен-
ному выходу в меню.
Салатно-закусочные на столе.
Санитарно-гигиенические нормы столовой
удовлетворительные.

Рекомендации и предложения:

Посоветовать экономить для лучшего меню.

Члены комиссии общественного контроля:

Скородумская Л.И. 
Шамарина Т.Н. 
Тютка А.В. 
Торжеева Н.В. 

СОГЛАСОВАНО:

Начальник отдела образования
администрации города Саки
_____ Л.А. Кузубова
«__» _____ 2024 года

УТВЕРЖДЕНО:

Член Республиканского совета
родительского контроля за
организацией питания обучающихся
_____ Т.В. Сахарова
«__» _____ 2024 года

Чек-лист

Тема: «Требования к организации питания в образовательных организациях. Органолептическая оценка блюд и соответствие веса готовой продукции заявленной выходу блюд»

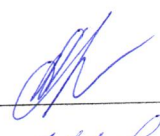
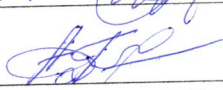
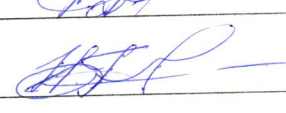
МБОУ «Сакская гимназия им.Героя Советского союза Г.Д.Завгороднего»
(наименование образовательной организации)

Январь, 2025

№ п/п	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	Да	
2	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
3	Имеется ли в образовательном учреждении график приема пищи учащимися?	Да	
4	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	Да	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	
7	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	Да	
8	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	Да	
9	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70°C)?	Да	
10	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60°C)?	Да	
11	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20°C)?	Да	
12	Предусмотрена ли организация питания детей с учетом особенностей их здоровья?	Да	
13	Качественно ли проведена уборка обеденного зала для приема пищи на момент проверки?	Да	
14	Обнаружены ли в столовой насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности?		Нет

15	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	Да	
16	Есть ли мыло для мытья рук, сушилок, бумажных полотенец?	Да	
17	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		Нет
18	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		Нет
19	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	Да	
20	Имеются ли в столовой стенды по вопросам здорового питания?	Да	
21	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	Да	
22	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	Да	
23	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)?	Да	
24	Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (<i>подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии</i>)?	Да	
25	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	Да	
26	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	
27	Есть ли контрольная порция?	Да	
28	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	Да	
29	Дегустация родителями готовых блюд: Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (<i>вкус, цвет, запах, консистенция</i>)?	Да	
30	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	Да	
31	Наличие салфеток на столах?	Да	
32	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	Да	
33	Удовлетворительное ли санитарное состояние мебели (столы, стулья)?	Да	

Члены Республиканского и муниципального совета:

1. Скорупская Л.Ю. 
2. Шамарина Т.Н.  -
3. Тотка А.В. 
4. Тореева Н.В.  -
5. _____