

АКТ

проверки школьной столовой МАОУ прогимназии «Кристина»
родителями (законными представителями) членами бракеражной комиссии по питанию
от 11 апреля 2025 года

Комиссия в составе	ФИО представителей родительской общественности	Класс/группа
	Кишкова Елена Николаевна	гр. «Этские»

Дата проведения проверки	Начало проведения проверки	Окончание проведения проверки
11 апреля 2025	12.00 з.	12.20 з.

Объект проверки (отметьте V в соответствующей ячейке)

Помещение столовой	Помещение кухни 1 корпус	Помещение кухни 2 корпус	Помещение склада 1 корпус	Помещение склада 2 корпус	Помещения дошкольных групп 1 корпуса	Помещения дошкольных групп 2 корпуса
		✓		✓		✓

Что проверялось (отметьте V в соответствующей ячейке)

Завтрак	Второй завтрак	Обед	Полдник	Ужин
		✓		

Наличие контрольной ДА НЕТ (обведите нужный вариант)

В ходе проверки проверено:

Наименование проверяемой продукции	Органолептические свойства			Примечание Соответствие меню/ норме отпуска
	Вкусовые качества	Температура блюд	Внешний вид	
Салат из варен. морского суда	вкус прод, вх. вкл.	14°C	соответ.	соотв.
Суп с гр. на мрк. с со сметаной	гр. упор., маслен. мрк б, соус мек.	76°C	соответ.	соотв.
Биточки из тв с соусом	вкус соотв.	65°C	согр. форма	соотв.
Сметаной заправ.	кус. однород., вкус соотв. прод.	65°C	соответ.	соотв.
Колбас из курицы	бл. посвер. жид. маслен. вкус кур	12°C	прозрач., соот.	соотв.

Наличие суточных проб (отметьте **+** в соответствующей ячейке)

Наименование проверяемой продукции	Наличие суточной пробы
Салат из вар. моркови, себл.	+
Суп с кр, мрк б со сметаной	+
Биточки из говяд, соус	+
Сметанный гарнир	+
Компот из кураш	+

В ходе проверки помещений для организации питания (отметьте **+** в соответствующей ячейке)

Наименование	Результат	Примечание
Наличие мыла для обработки рук	+	
Наличие дозаторов для антисептических средств для обработки рук	+	
Наличие оборудования для обеззараживания воздуха	+	
Наличие моющих и дезинфицирующих средств для уборки	+	
Наличие инструкций по применению моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды	+	
Наличие средств индивидуальной защиты для сотрудников столовой:		
а) масок	+	
б) перчаток	+	
Наличие графиков влажной уборки	+	
Наличие графиков кварцевания	+	
Наличие графиков проветривания	+	
Наличие журнала административно-общественного контроля	+	
Наличие журналов здоровья/гнойничковых заболеваний	+	
Наличие журнала бракеража	+	
Наличие рабочей одежды/ халатов для туалета	+	
Разработано 10 дневное меню/ согласовано с Роспотребнадзором	+	
На сайте прогимназии имеется раздел, посвященный школьному питанию	+	
Имеется меню для детей с ОВЗ	+	
Организовано питание для детей, имеющих пищевую аллергию	+	
Имеется программа производственного контроля	+	
Организована работа по пропаганде ЗОЖ и Здорового питания рисунки/ стенды/ информация	+	
Наличие мебели	+	
Наличие посуды в достаточном количестве	+	
Соответствие мебели санитарным нормам и правилам безопасности	+	
Соответствие посуды санитарным нормам и правилам безопасности	+	
Санитарной состояние помещений	+	

По итогам проверки можно сделать следующие выводы:

Меню / соответствует утвержденному меню / не соответствует

соответствует

Нарушения санитарных норм выявлено / не выявлено:

не выявлено

Дезинфицирующими средствами обеспечено / не обеспечено:

обеспечено

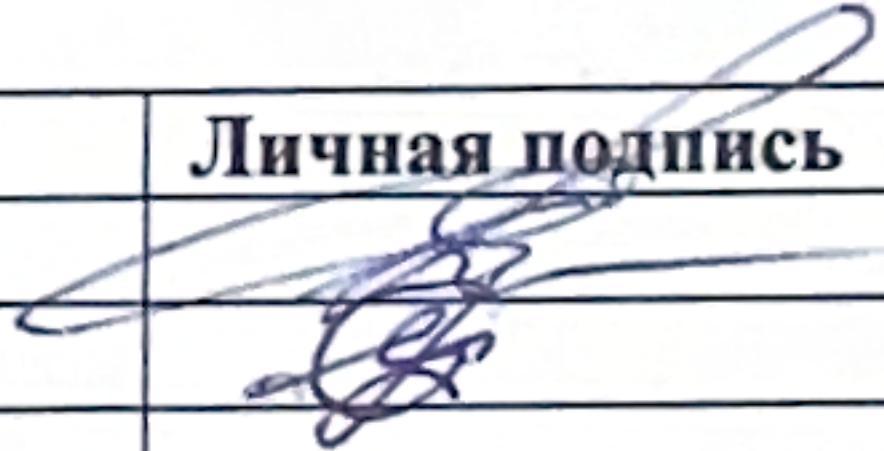
Претензии к качеству готовой продукции имеются / не имеются:

не имеются

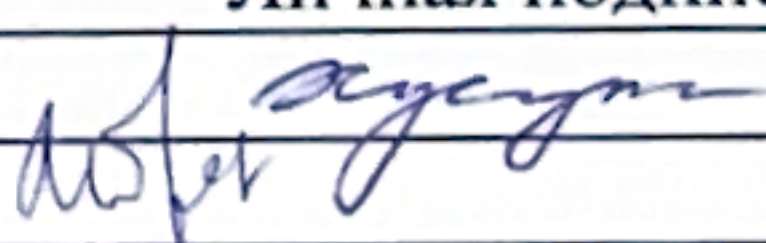
Общая оценка помещений для организации питания / хорошо, удовлетворительно / не удовлетворительно/ хорошо

Рекомендации:

Подписи членов комиссии:

Комиссия в составе	ФИО представителей родительской общественности	Личная подпись
	Клишова Елена Николаевна	
	Клишов Никита Алексеевич	

В присутствии сотрудников прогимназии

ФИО сотрудника / должность	Личная подпись
Ахметджанова С.М., ст. восп.	
Портнев Н.А., повар	