Акт № 6 от 29. 04. 2026г.

Контроль качества и организации питания воспитанников
МБОУ «Оленевская средняя школа им. Моцаря Д.А.»

В целях осуществления контроля качества и организации питания воспитанников проведена проверка в группе 2 разновозрастная

№	Показатель качества/вопрос	Да	Нет
1.	Имеется ли основное (организованное) меню для каждой возрастной группы?	✓	
2.	Размещено ли основное (организованное) меню на сайте образовательной организации для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
3.	Имеется ли в образовательном учреждении графики приема пищи?	✓	
4.	Размещено ли на стенде ежедневное (фактическое) меню для ознакомления родителей (законных представителей) и детей?	✓	
5.	В меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни?	✓	
6.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	✓	
7.	Соответствует ли ежедневное меню основному (организованному) меню?	✓	
8.	Вес готовой порции соответствует ли заявленному выходу в меню?	✓	
9.	Соответствует ли температура подачи первых блюд (должно быть не менее 50-70С)?	✓	
10.	Соответствует ли температура подачи вторых блюд (должно быть не менее 45- 60С)?	✓	
11.	Соответствует ли температура подачи третьих блюд (должно быть не менее 18 - 20С)?	✓	
12.	Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент проверки?	✓	
13.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)?	✓	
14.	Есть ли мыло для мытья рук, полотенца?	✓	
15.	Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		✓
16.	Выявлен ли факт выдачи детям остывшей пищи?		✓
17.	Удовлетворены ли вы качеством, вкусом и запахом готовых блюд?	✓	
18.	Имеются ли в группе стенды по вопросам здорового питания?	✓	
19.	Есть ли приказ о создании бракеражной комиссии?	✓	
20.	Есть ли положение о бракеражной комиссии?	✓	
21.	Есть журнал бракеража готовой продукции (прошит, пронумерован, заверен печатью)? Ведется ли журнал бракеража готовой продукции (подписи не менее 3 членов бракеражной комиссии)?	✓	
22.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?		✓
23.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	✓	
24.	Есть ли контрольная порция?	✓	
25.	Внешний вид и подача блюд эстетичен, вызывает аппетит?	✓	
26.	Дегустация родителями готовых блюд:	✓	
27.	Соответствуют ли блюда органолептическим показателям указанных в технологических картах (вкус, цвет, запах, консистенция)?	✓	
28.	Внешний вид сотрудников (перчатки, головные уборы, одежда – чистая)	✓	
29.	Наличие салфеток на столах?	✓	
30.	Проводится влажная уборка после каждого приема пищи?	✓	

Члены комиссии:

1. Красилюк Е.В. (подпись) 2.________ (________)
3. Никросова И.Б. (подпись)
4. Сошнева Л.В. (подпись)
5.________ (________)