

АКТ №

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся
от 11.02.2022 года

Комиссия в составе:

Чернова Николай Геннадьевич, директор школы
3.б класса Денико Елена.

составили настоящий акт в том, что 11.02.2022 в 13¹⁵ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	• +
Весовое соответствие блюд	• +
Вкусовые качества готового блюда	• +
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	• +

Организация питания:

организовано все на отлично.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) •
- 2) _____
- 3) _____

С актом комиссии ознакомлен:

работник пищеблока Наташа
Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Чернова Николай Геннадьевич. Елена

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 11.02.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Первомайская Торговая Компания
- 2.
- 3.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	A) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>да</u>
	B) да, но без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	A) да	<u>да</u>
3	B) нет	
	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	A) да	<u>да</u>
4.	B) нет	
	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	A) да, по всем дням	
5.	B) нет, имеются повторы в смежные дни	<u>Нет</u>
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
6.	A) да, по всем дням	<u>да</u>
	B) нет, имеются повторы в смежные дни	
7.	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	A) да	<u>да</u>
	B) нет	
	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	A) да	<u>да</u>

	Б) нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
8	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	<i>нет</i>
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	

	A) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	A) нет	нет
	Б) да	