

## Оценочный лист

Дата заполнения 04.04.2022

Инициативная группа, проводившая проверку

Яковлева Н. Н. - председатель родитель. комит.;  
Размильдина О. А. - член родительского комитета;  
Кремнева Е. А. - член родительского комитета.

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню:	+	
	для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+	
	без учёта возрастных групп		
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	+	
3	Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	+	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	+	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	+	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	+	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	+	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	+	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		+
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?	+	
12	Качественно ли поведена уборка помещений и для приёма пищи на момент работы комиссии?	+	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их деятельности?		+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	+	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?		+
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		+

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся МАОУ СОШ №2

Комиссия в составе:

Яковлева Н. Н. - председатель ред. комиссии  
Рашидова О. А. - зам. председателя ред. ком. ком.  
Кремлева В. А. - зам. ред. комиссии 4 класса.

Составила настоящий акт о том, что «4» апреля 2022 г. была проведена проверка организация питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки установлено следующее:

- соответствие меню

наименование	органолептические свойства		весовое соответствие нормам отпуска
	вкусовые качества	температура подачи блюд	
<u>Салат из помидоров</u>	<u>Свойственный для овощей</u>	<u>-1% - 2%</u>	<u>40 гр - 40 гр</u>
<u>Суп картофельный с корбушей</u>	<u>В меру соленый приятного вкуса и запаха</u>	<u>75%</u>	<u>200 - 210 гр</u>
<u>Компот из яблок</u>	<u>сократит форму, приятного вкуса</u>	<u>65%</u>	<u>60 гр - 60 гр</u>
<u>Макарон. изделие отвар.</u>	<u>испеченные со вкусом масла</u>	<u>65%</u>	<u>150 гр 150 гр</u>
<u>Напиток "Ванюшка"</u>	<u>в меру сладкий</u>	<u>15%</u>	<u>200 гр - 200 гр</u>
<u>Рисов. рассыпчатый</u>			

- санитарное состояние столовой Хорошо

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой согласно требованиям САН. ЕММ

- наличие утвержденного меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5 (хорошо)

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Кисельникова А. А. [подпись]

Подписи комиссии:

Яковлева Н. Н. [подпись]  
Рашидова О. А. [подпись]  
Кремлева В. А. [подпись]