

Оценочный лист

Дата заполнения 13.04.2022.

Инициативная группа, проводившая проверку

Яковлева - Н.Н. - председатель родитель. комит.  
Рашимова Д.А. - член родитель. комитета  
Тютюцкий Т.А. - член родитель. 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  
родительского комитета;  
Рашимова Д.А. - член родитель. ком. 4 класса  
Тютюцкий Т.А. - член родитель. комитета

Составила настоящий акт о том, что «13» апреля 20 22 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>Суп-овощной с курицей</u>	<u>букон прозрач. бульон, овощи, картофель, морковь, лук</u>	<u>75°С</u>	<u>250/50</u>
<u>Пюре картофельное с говядиной и овощами</u>	<u>картофель, говядина, морковь, лук, сливочное масло</u>	<u>75°С</u>	<u>160, 0</u>
<u>Пюре картофельное с маслом сливочным</u>	<u>картофель, сливочное масло</u>	<u>65°С</u>	<u>220, 0</u>
<u>Каша манная с сахаром и маслом сливочным</u>	<u>манная крупа, сахар, сливочное масло</u>	<u>15°С</u>	<u>200/9,04</u>
<u>Каша манная с маслом сливочным</u>	<u>манная крупа, сливочное масло</u>		<u>31, 3</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой аккуратный, чистый. Сан. Тим

- наличие утверждённого меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5 (отлично)

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Билыкина А.А. Линар

Подписи комиссии:

Яковлева Н.Н. [подпись]  
Рашимова Д.А. [подпись]  
Тютюцкий Т.А. [подпись]