

Оценочный лист

Дата заполнения 04.05.2022

Инициативная группа, проводившая проверку

Яковлева Н. Н. - председатель родительского комитета;
Кремлева В. А. - член родительского комитета;
Тимошенко Т. 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 й 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 № _____
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся MAOU СОШ №2

Комиссия в составе:

Дюкова Н. Н. - председатель
родительского комитета;
Крестьянская Е. А. - член родительского комитета;
Тимошенко Т. А. - член родительского комитета;

Составила настоящий акт о том, что « 4 » мая 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>Ванна из помидоров</u> <u>и картофеля жареным</u>	<u>Помидоры при жарке со вкусом</u>		<u>40</u>
<u>Суп картофельный с морковью</u>	<u>Суп горячий, в тарелке со вкусом</u>	<u>75°C</u>	<u>250 150</u>
<u>Пюре картофельное</u>	<u>Пюре, со вкусом</u>	<u>75°C</u>	<u>60</u>
<u>Макаронное изделие с сыром</u>	<u>Макаронное изделие, со вкусом сыра</u>	<u>65°C</u>	<u>150</u>
<u>Напиток "Аншо"</u>	<u>Напиток, со вкусом</u>	<u>15°C</u>	<u>100</u>
<u>Чай зеленый</u>	<u>Чай свежий, вкусный</u>		<u>18,6</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдаются

- внешний вид сотрудников столовой аккуратный, чистый С. А. К.

наличие имеется утвержденного меню

Претензии по качеству предоставленных блюд _____

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5 (отлично)

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Тимошенко Т. А.

Подписи комиссии:

Дюкова Н. Н. председатель
Крестьянская Е. А. член
Тимошенко Т. А. член