

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

Комиссия в составе:

Ковинова Светлана Александровна  
Ковинов Василий Фабиевич

Составила настоящий акт о том, что «05» 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>суп "Борис"</u>	<u>хор.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>шпрот картофель</u>	<u>хор.</u>	<u>соотв.</u>	<u>соотв.</u>
<u>шпрот с капустой</u>			

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соответствует

- внешний вид сотрудников столовой опрятный

- наличие утвержденного меню есть

Претензии по качеству предоставленных блюд суп пюре картофель, картофельное пюре с капустой.

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством \_\_\_\_\_

Подписи комиссии:

Ковинова С.А.  
Ковинов В.П.

## Оценочный лист

Дата заполнения 5 апреля 2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку

Ковиков В.П.Ковикова Е.А.

№ 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?		✓