

Оценочный лист

Дата заполнения 17.10.2022 г.

Инициативная группа, проводившая проверку

1. Казакова Татьяна Юрьевна Школов2. Староверова Лиёна Юрьевна Алтун3. Сестрикова Наталья Анатольевна Школов

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

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

Комиссия в составе:

1. Казакова Татьяна Юрьевна
2. Староверова Елена Юрьевна
3. Смирнова Наталья Анатольевна

Составила настоящий акт о том, что 17» октября 2022 г. была проведена проверка организация питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки установлено следующее:

- соответствие меню соответствует

наименование	органолептические свойства		весовое соответствие нормам отпуска
	вкусовые качества	температура подачи блюд	
Пассолысок "Миникраски" с перловкой и сметаной	вкусный	тёплым	соответствует
Бездрожжевой суп овсяный	вкусный	тёплым	соответствует
Макаронное изделие отварное	вкусное	тёплым	соответствует
Каша "Виташка"	вкусный	тёплым	соответствует
Кисель шипучий витаминизированный	сладкий		

- санитарное состояние столовой хорошее, соответствует нормам.

- соблюдение графика посещения столовой график посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой у сотрудников форма имеется, чистая.

- наличие утвержденного меню утвержденное меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм не выявлено

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Молова Наталья А.И.

Подписи комиссии:

Ткач (Т. Ю. Казакова)
Амору (Староверова Е. Ю.)
Смир (Смирнова Н. А.)