

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

Комиссия в составе:

Ашурова Светлана Александровна  
Классик Александр Михайлович  
Тимофеев Григорий Викторович

Составила настоящий акт о том, что «22» марта 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>Пирожки с картошкой</u>	<u>Вкусн.</u>	<u>Теплой</u>	<u>соотв.</u>
<u>Чай с лимоном</u>	<u>Вкусн.</u>	<u>комн. темп.</u>	<u>соотв.</u>
<u>Джем</u>	<u>сладкое</u>		<u>соотв.</u>
<u>картофель в молоке</u>	<u>Вкусн.</u>	<u>Теплой</u>	<u>соотв.</u>
<u>Колбаски ватрушная</u>	<u>Вкусн.</u>	<u>теплой</u>	<u>соотв.</u>
<u>пот. гарнир: изюмная каша отварная</u>	<u>Вкусн.</u>	<u>теплой</u>	<u>соотв.</u>

- санитарное состояние столовой чисто, убрано стола, чистые полы,

- соблюдение графика посещения столовой соблюдают

- внешний вид сотрудников столовой хорошо

- наличие утвержденного меню присутствует

Претензии по качеству предоставленных блюд отсутствуют

Нарушение санитарных норм отсутствуют

Общая оценка организации питания в столовой \_\_\_\_\_

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

Подписи комиссии:

Ашурова  
Классик  
Тимофеев

## Оценочный лист

Дата заполнения 22.03.2022

Инициативная группа, проводившая проверку

Ариова Светлана Викторовна  
Мясоев Александр Михайлович  
Тихонов Ирин Викторовна

№ 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?		✓