

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

Комиссия в составе:

Дирамова Аиша Рашидовна (15)  
Телемина Светлана Сергеевна (15)  
Фирсова Екатерина Сергеевна (15)  
Харовичева Надежда Владимировна (10)

Составила настоящий акт о том, что «13» марта \_\_\_\_\_ 20 11 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	
<u>Суповое мясо с картофелем</u>	<u>соответ.</u>	<u>в норме</u>	<u>соответ.</u>
<u>Горчица белая</u>	<u>соответ.</u>	<u>в норме</u>	<u>соответ.</u>
<u>Рис отварной</u>	<u>соответ.</u>	<u>в норме</u>	<u>соответ.</u>
<u>Помидор маринов.</u>	<u>соответ.</u>	<u>в норме</u>	<u>соответ.</u>
<u>Хлеб пшениц.</u>	<u>соответ.</u>	<u>норм.</u>	<u>соответ.</u>
<u>Хлеб житн.</u>	<u>соответ.</u>	<u>норм.</u>	<u>соответ.</u>

- санитарное состояние столовой соответствует

- соблюдение графика посещения столовой соответствует

- внешний вид сотрудников столовой соответствует

- наличие утвержденного меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5 баллов

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Аманжол Мамабаев А.Н.

Подписи комиссии:

Дирамова А.И.  
Телемина С.С.  
Фирсова Е.С.  
Харовичева Н.В.

## Оценочный лист

Дата заполнения 13 марта 2022г.

Инициативная группа, проводившая проверку

Мирошова А.В., Тегеева С.С., Моршова С.С.,  
Заровиных И.Ю.

№ 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?	с	✓
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?		✓