

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

Комиссия в составе:

Мартынова Елена Александровна
Тихонова Ирина Витальевна

Составила настоящий акт о том, что «24» 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>Суп лапша с овощ</u>	<u>+</u>	<u>норма</u>	
<u>Голубцы из отв. мяса</u>	<u>+</u>	<u>норма</u>	
<u>Кисель</u>	<u>+</u>	<u>норма</u>	
<u>Салат из огурцов</u>	<u>+</u>	<u>норма</u>	

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соотв. с графиком

- внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям

- наличие утвержденного меню есть

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм не обнаружено

Общая оценка организации питания в столовой +

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством _____

Подписи комиссии:

Мартынова Е.А.
Тихонова И.В.

Оценочный лист

Дата заполнения 24.03.2022

Инициативная группа, проводившая проверку

Матвеева Анна АлександровнаТимофеева Ирина Владимировна

№ 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)?		нет
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учётом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		нет
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?		нет
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?		нет
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		нет