

### Оценочный лист

Дата заполнения 24. Октября 2021.

Инициативная группа, проводившая проверку

Родители учащихся 1<sup>а</sup> класса: Серова А. Н.,  
Смагина Н. А., Воронцов А. О.

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации без учета 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 запрещенные блюда и продукты	+	
6	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количеству приемов 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 учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	+	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
13	Обнаруживались ли в помещении 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 утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		+
17	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи		+

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

Комиссия в составе:

Сергеев Анастасия Николаевна, родители Т.Ф.И.,  
Мармоновой Анны Александровны, родители Т.Ф.И. И.  
Симоновой Натальи Александровны, родители Т.Ф.И.

Составила настоящий акт о том, что «24» 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	
<u>Суп картофельный с горошкой</u>	<u>соответств. требованиям</u>	<u>соответствует</u>	<u>соответ. нормам отпуска</u>
<u>Ванильный суфле</u>	<u>соответств. требованиям</u>	<u>соответств.</u>	<u>соответ. нормам отпуска</u>
<u>Макарон. салат. отвар.</u>	<u>соответств. требованиям</u>	<u>соответств.</u>	<u>соответств. нормам отпуска</u>
<u>Напиток «Виноград»</u>	<u>соответств.</u>	<u>соответ.</u>	<u>соответ. нормам отпуска</u>
<u>Хлеб пшенич. вост.</u>	<u>соответ.</u>		<u>соответ.</u>
<u>Хлеб ржаной-пшенич</u>	<u>соответ.</u>		<u>соответ.</u>

- санитарное состояние столовой хорошо, пол, столы, скамейки, перегородки чистые, посуда, тарелки и смел. придрюжены.

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям

- наличие утвержденного меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд претензий нет.

Нарушение санитарных норм отсутствуют.

Общая оценка организации питания в столовой хорошая

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

Подписи комиссии:

Сергеев А.Н.  
Мармонова А.О.  
Симонова Н.А.