

АКТ № 1

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

Комиссия в составе:

Куценкова Екатерина Викторовна
Котосина Юлия Николаевна

Составила настоящий акт о том, что «19» октября 2021 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>салат из огурцов</u>	<u>вкусно</u>	<u>хорошо</u>	
<u>суп картофельный</u>	<u>вкусно</u>	<u>хорошо</u>	
<u>куриные шарики</u>	<u>вкусно</u>	<u>хорошо</u>	
<u>картофель в молоке</u>	<u>вкусно</u>	<u>хорошо</u>	

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой да

- внешний вид сотрудников столовой соответствует

- наличие утвержденного меню да

Претензии по качеству предоставленных блюд -

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством _____

Подписи комиссии:

Куценкова Е.В.
Котосина Ю.Н.

Оценочный лист

Дата заполнения 19.10.2021

Инициативная группа, проводившая проверку

Луценкова ЕВ 5А

Котомасова ЮЧ 5А

№ 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?		+