

**АКТ № 1**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания**  
**обучающихся МАОУ СОШ №2**

Комиссия в составе:

Дюбова Н. Н. - председатель родитель. ком.  
Васильева О. А. член родительского комитета 7 кл.  
Кремлева Э. А. член род. комитета 4 класса

Составила настоящий акт о том, что «18» октября 20 21 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>Рассольник, Ленин со смет.</u>	<u>свойственный вкус сметаны</u>	<u>75%</u>	<u>250 - 250 гр</u>
<u>Творожный</u>	<u>кислинного вкуса и запаха</u>	<u>65%</u>	<u>250 - 250 гр</u>
<u>Макаронное блюдо</u>	<u>Нормальный вкус макарон</u>	<u>65%</u>	<u>200 - 200 гр</u>
<u>Напиток, витаминизированный</u>	<u>Сладкий</u>	<u>15%</u>	<u>200 - 200 гр</u>
<u>Хлеб пшеничный витаминизированный</u>	<u>вкусовые качества соответствующий</u>		<u>40 - 40 гр</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой соответствует Сан. ЕПМ.

- наличие утвержденного меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5 (хорошо)

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Васильева О. А. Дюбова

Подписи комиссии:  
Дюбова Н. Н. Дюбова  
Васильева О. А. Васильева  
Кремлева Э. А. Кремлева

## Оценочный лист

Дата заполнения 18. 10. 21

Инициативная группа, проводившая проверку

Локтева Н. Н.Рашимова Д. А.Временева С. А.

№ 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?		+