

АКТ № 2

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

Комиссия в составе:

Июнова Н.Н. - председатель родительского комитета  
Рашидова О.А. - член родит. комитета 7 кл.  
Кремлева С.И. - член родит. комитета 4 класса

Составила настоящий акт о том, что «19» 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>Салат из огурцов с майонезом</u>	<u>соль и масло</u>		<u>60 - 60 гр</u>
<u>Суп картофельный с горохом и зеленью</u>	<u>свойми зли</u>	<u>75%</u>	<u>250 - 250 гр</u>
<u>Пюре картофельное и морковь "Семечки"</u>	<u>приятного вкуса и запаха</u>	<u>65%</u>	<u>250 - 250 гр</u>
<u>Паштет из курицы и картофеля</u>	<u>сладкий, год</u>	<u>15%</u>	<u>100 - 100 гр</u>
<u>Картофель вареный</u>	<u>соответствует</u>	<u>65%</u>	<u>200 - 200 гр</u>
<u>Кефир кисломолочный и сметаной</u>	<u>соответствует</u>		<u>40 - 40 гр.</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдаем

- внешний вид сотрудников столовой соответствует САН.ЭПМ

- 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 Виноградова А.А. Вел. (Виноградова)

Подписи комиссии:

Июнова Н.Н. Июнов  
Рашидова О.А. Рашидова  
Кремлева С.И. Кремлева

## Оценочный лист

Дата заполнения 19. 10. 21.

Инициативная группа, проводившая проверку

Июнова Н. Н.Раширова О. А.Кремлева В. 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?		+