

АКТ № 3

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

Комиссия в составе:

Яковлевой Н. Н. - председатель
родительского комитета школы;
Рашильдинова Д. А. - член. род. ком. 7 кл.
Кришлева Е. А. - член. род. ком. 4 кл.

Составила настоящий акт о том, что «20» 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 помидор</u>	<u>соотв. овощам и мясистым растениям.</u>		<u>= 85 гр.</u>
<u>Уха рыбачья</u>	<u>Вкус рыбы</u>		<u>= 250 гр.</u>
<u>Азу</u>	<u>Вкус мяса и картофеля</u>		<u>= 200 гр.</u>
<u>Каша из широды</u>	<u>Вкус широды, сливочный</u>		<u>= 200 гр.</u>
<u>Хлеб пшеничный</u>	<u>Мягкий светлый</u>		<u>= 100 гр.</u>
<u>Хлеб ржаной</u>	<u>соответств. хлебу</u>		

- санитарное состояние столовой удовлетворительное

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой согласно СанПиН

- наличие утвержденного меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой 5 (отлично)

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Емельянова А. А. Заур.

Подписи комиссии:

Яковлева Н. Н.
Рашильдинова Д. А.
Кришлева Е. А.

Оценочный лист

Дата заполнения 20.10.2021

Инициативная группа, проводившая проверку

Яковлева Н. Н.
Рашильдиева О. А.
Кривенева Е. 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?		+