

АКТ № 4

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

Комиссия в составе:

Дюболева Н. Н. - председатель ред. комм.  
Варшавская О. А. - член ред. комм. 7 кл.  
Кремлева Е. А. - член ред. комм. 4 кл.

Составила настоящий акт о том, что «21» 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>Суп-лапша с курицей</u>	<u>свойственный запах супа и лапши</u>	<u>75%</u>	<u>250 - 250 г</u>
<u>Безмолочный суп с морковью и помидорами. соус</u>	<u>примесей вкуса и запаха, свойствен. рабе</u>	<u>65%</u>	<u>140 - 140 г</u>
<u>Две отварной гречки с зеленым луком</u>	<u>растопленной во время нагрева</u>	<u>65%</u>	<u>180 - 180 г</u> <u>70 - 70 г</u>
<u>Напиток клюквенный витаминный</u>	<u>слабкий</u>	<u>15%</u>	<u>200 - 200 г</u>
<u>Кефир апельсиновый</u>	<u>соответствует</u>		<u>40 - 40 г</u>
<u>Кефир яблочный</u>	<u>соответствует</u>		<u>48 - 48 г</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой соответствует требованиям СанПиН

- 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 Вильямович А. А. Вильямович

Подписи комиссии:

Дюболева Н. Н. Дюболева  
Варшавская О. А. Варшавская  
Кремлева Е. А. Кремлева

## Оценочный лист

Дата заполнения 21.10.21.

Инициативная группа, проводившая проверку

Анохина Н.Н. - председатель родительского комитета  
Рашимова Д.А. член ред. комитета 4 кл.  
Кремлева В.А. член ред. комитета 4 кл.

№ 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?		+