

АКТ № 5

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

Комиссия в составе:

Яковлева Н.Н. - председатель родительского комитета;
Раушбаева О.А. - член ред. ком. 7 кл.;
Кришлева Е.А. - член ред. ком. 4 кл.

Составила настоящий акт о том, что «22» 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, помидоров и масл. салат.</u>	<u>мажущий</u>		<u>60 гр.</u>
<u>Борщ с капустой и картофелем, сметаной и смет.</u>	<u>сладковатый, сочный и смет.</u>	<u>75 °C</u>	<u>250 гр</u>
<u>Леген, тушеная в сметанном соусе.</u>	<u>кусочек, сметаной</u>	<u>65 °C</u>	<u>120 гр</u>
<u>Каша гречневая рассыпчатая</u>	<u>каши рас сыпчатая</u>		<u>200 гр</u>
<u>Каша из ячм. и кураш витаминиз.</u>	<u>соответств вкусу ячм., кураш, витаминиз.</u>	<u>15 °C</u>	<u>200 гр</u>
<u>Хлеб пшеничный, тосты, хлеб ржаной, хлеб изюм., мизж.</u>	<u>кус с хлеба, изюм.</u>		<u>100 гр.</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 отсутствуют

Общая оценка организации питания в столовой Отлично

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Евф. / Ешминова А.О.

Подписи комиссии:
Евф. / Яковлева Н.Н.
Раушбаева О.А.
Кришлева Е.А.

Оценочный лист

Дата заполнения 22.10.2021.

Инициативная группа, проводившая проверку

Яковлева Н. Н.
Рашильдиева О. А.
Кривцова 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 й 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?		+