

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

Комиссия в составе:

Костина Н.Т. - член родительского комитета
Суслова Е.А. - член родительского комитета

Составила настоящий акт о том, что 24 сентября 20 23 г. была проведена проверка организация питания обучающихся и качества готовой продукции.

Входе проверки установлено следующее:

- соответствие меню _____

наименование	органолептические свойства		весовое соответствие нормам отпуска
	вкусовые качества	температура подачи блюд	
<u>салат из помидоров с маслом растит.</u>	<u>помидоры красные, свежие, со вкусом шпината</u>	<u>соотв.</u>	<u>60г</u>
<u>чипсы из картофеля с кунжутом и сметаной</u>	<u>чипсы из картофеля, со вкусом сметаны</u>	<u>соотв.</u>	<u>205г</u>
<u>пирожки из повидла "сливки"</u>	<u>повидло приятного вкуса и запаха</u>	<u>соотв.</u>	<u>70г</u>
<u>квашеная капуста</u>	<u>капуста расквашенная</u>	<u>соотв.</u>	<u>100г</u>
<u>колбаски из свинины</u>	<u>колбаски в маринаде, прожаренные</u>	<u>соотв.</u>	<u>200г</u>
<u>рис с овощами и грибами</u>	<u>рис белый</u>		<u>207г</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой аккуратный, согласно СМН ПМН

- 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 Емельянов А.А. Емельянов

Подписи комиссии:
Костина Н.Т. Костина
Суслова Е.А. Суслова

Оценочный лист

Дата заполнения 27.09.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку

1. Катяна Каренжа Петровна Коф
2. Суцова Елизавета Алексеевна Суф

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню для всех возрастных групп и режимов функционирования организации без учета 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 запрещенные блюда и продукты	+	
6	Соответствует ли регламентированное цикличное меню количеству приемов 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 учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)		+
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи	+	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	+	
13	Обнаруживались ли в помещении 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 утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню		+
17	Имели ли место факты выдачи детям остывшей пищи		+