

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

Комиссия в составе:

Член родительского комитета Петрова Т.Ю. *ф.и.о.*
 Член родительского комитета Крешнева Е.А.

Составила настоящий акт о том, что «24» октября 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	
суп-лапша с курицей, картофельными котлетками, замороженные	суп в меру соленый, свежий, приятного вкуса и запаха	соотв.	215
картофель отварной, морковь в маринаде, салат, гарнир картофельная запеканка	картофель, морковь соевый соус, в меру соленый, крен.	соотв.	60
котлетки из курицы	котлетки соевый соус	соотв.	120
Хлеб мякишковый	Хлеб свежий	соотв.	40
			200

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается

- внешний вид сотрудников столовой опрятный, согласно САН ЕИИ

- наличие утвержденного меню

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой _____

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством _____

Подписи комиссии:

Петрова Т.Ю. ф.и.о.
Крешнева Е.А.

Оценочный лист

Дата заполнения _____

Инициативная группа, проводившая проверку

Член родительского комитета Дегрова Г.Ю. Зул-
Член родительского комитета Крешнева С. ст.

№ 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		+