

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

Комиссия в составе:

Давыдовой Т.А.
Крутиковой А.В.

Составила настоящий акт о том, что «13» октября 2023 г. была проведена проверка организация питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки установлено следующее:

- соответствие меню соответствует.

наименование	органолептические свойства		весовое соответствие нормам отпуска
	вкусовые качества	температура подачи блюд	
<u>суп-лапша с кур.</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячий</u>	<u>норма</u>
<u>картофель отв.</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяч.</u>	<u>норма</u>
<u>биточки рыбн. мол.</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяч.</u>	<u>норма</u>
<u>мексиканская смесь</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяч</u>	<u>норма</u>
<u>кофеиновый напиток</u>	<u>вкусно</u>	<u>горяч.</u>	<u>норма</u>

- санитарное состояние столовой хорошее

- соблюдение графика посещения столовой соблюдается.

- внешний вид сотрудников столовой хороший

- наличие утверждённого меню в наличии

Претензии по качеству предоставленных блюд нет.

Нарушение санитарных норм нет.

Общая оценка организации питания в столовой удовлетворительная

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Жукова Ж.И.

Подписи комиссии:

акт
Жукова

Оценочный лист

Дата заполнения 13.10.23

Инициативная группа, проводившая проверку

Крутикова С.Д.

Давыдова Т.А.

№ 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		✓