

## Оценочный лист

Дата заполнения 20.12.2023г

Инициативная группа, проводившая проверку

Семейкина А.А.

Волкова Р.М.

Тиншкова Н.В.

№ 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		✓

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

Комиссия в составе:

Самойкина Елена Александровна  
Волкова Оксана Михайловна  
Тимкова Ирина Витальевна

Составила настоящий акт о том, что «20» сентября 20 23 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 помидоров с маслом раст.</u>	<u>хорошие</u>	<u>норма</u>	<u>БА</u>
<u>Суп-лапша с курицей</u>	<u>хорошие</u>	<u>норма</u>	<u>БА</u>
<u>Минтай тушеный в томате с овощами</u>	<u>хорошие</u>	<u>норма</u>	<u>БА</u>
<u>Рис отварной</u>	<u>хорошие</u>	<u>норма</u>	<u>БА</u>
<u>Напиток из клюквы</u>	<u>хорошие</u>	<u>норма</u>	<u>БА</u>

- санитарное состояние столовой удовлетворительное

- соблюдение графика посещения столовой ДА

- внешний вид сотрудников столовой УБОВЛ.

- наличие утвержденного меню БА

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством Молодые Молодые АИ

Подписи комиссии:

Селезн Самойкина А.А  
Волков Волкова О.М  
Т Тимкова И.О