

Оценочный лист

Дата заполнения 21.12.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку

Звага Жсения ВалерьевнаВолкова Оксана МихайловнаКраснобубцева Наталья ЮрьевнаМиронов Жсение Ремарьевна

№ 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 и 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?		+

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

Комиссия в составе:

Звага Евгения Валерьевна
Волкова Оксана Михайловна
Краснодубцева Наталья Юрьевна
Миронова Евгения Дмитриевна

Составила настоящий акт о том, что «21» декабря 2023 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 с м/р</u>	<u>вкусно</u>	<u>-</u>	
<u>суп молочный</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячее</u>	<u>соответствует</u>
<u>щипецель рубленной кур. с овощами</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячее</u>	<u>соответствует</u>
<u>каша греч. с овоц</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячее</u>	<u>соответствует</u>
<u>кисель</u>	<u>вкусно</u>	<u>горячее</u>	<u>соответствует</u>
<u>желе</u>		<u>-</u>	<u>соответствует</u>

- санитарное состояние столовой _____

- соблюдение графика посещения столовой соответствует

- внешний вид сотрудников столовой соответствует

- наличие утверждённого меню есть

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой отлично

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством _____

Подписи комиссии:

Волкова О.М.
Звага Е.В.
Краснодубцева Н.Ю.
Миронова Е.Д.