

Оценочный лист

Дата заполнения 29.09.2023

Инициативная группа, проводившая проверку

Темнова Мария Владимировна
Мухоморова Анастасия Александровна
Крутикова Мария Владимировна

№ п/п	Вопрос	Да	Нет
1	Имеется ли в организации меню: для всех возрастных групп и режимов функционирования организации без учёта возрастных групп	Да	Да
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	Да	
3	Вывешено ли цикличное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте	Да	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет	
5	В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты?	нет	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приёмов пищи режиму функционирования организации?	Да	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Да	
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?	Да	
12	Качественно ли поведена уборка помещений и для приёма пищи на момент работы комиссии?	Да	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их деятельности?	нет	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утверждённым меню факты исключения отдельных блюд из меню?	нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет	

АКТ № 1

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

Комиссия в составе:

Тестова Мария Владимировна
Мухоморова Анна Николаевна
Крутикова Мария Владимировна

Составила настоящий акт о том, что «29 сентября» 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 отпусков
	вкусовые качества	температура подачи блюд	
<u>суп-каша с курицей</u>	<u>хорошо</u>	<u>65°-70°</u>	<u>Да</u>
<u>биточки рыбные</u>	<u>хорошо</u>	<u>65°-70°</u>	<u>Да</u>
<u>картофель отварной с маслом и овощами</u>	<u>хорошо</u>	<u>65°-70°</u>	<u>Да</u>
<u>салат "Оливье"</u>	<u>хорошо</u>	<u>15°</u>	<u>Да</u>
<u>бисквит</u>	<u>хорошо</u>	<u>-</u>	<u>Да</u>
<u>чай зеленый, яблоко</u>	<u>хорошо</u>	<u>-</u>	<u>Да</u>

- санитарное состояние столовой хорошо

- соблюдение графика посещения столовой хорошо

- внешний вид сотрудников столовой хорошо

- наличие утвержденного меню Да

Претензии по качеству предоставленных блюд нет

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой по месту столовой и кухни.

С актом комиссии ознакомлен: зав. производством А.И.Иванов Иванова А.И.

Подписи комиссии:

Тестова М.В. Тестова
Мухоморова А.Н. Мухоморова
Крутикова М.В. Крутикова