

Акт № 1

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся МАОУ Благовещенской СОШ

Комиссия в составе:

1. Мейцгошкова Веры Андреевны
2. Федорова Ивана Сергеевича
3. _____

Составила настоящий акт о том, что « 13 » апреля 2021 г. была проведена проверка организация питания обучающихся и качества готовой продукции.

В ходе проверки установлено следующее:

- соответствие меню на 13 апреля

Наименование блюда	Органолептические свойства		Весовое соответствие норме отпуска
	Вкусовые качества	Температура подачи блюд	
<u>Салат из огурцов с майонезом, салатом с курицей, с горохом и чечевицей</u>	<u>соответствие</u>	<u>норма</u>	<u>50</u>
<u>Пюре из картофеля, тушеная капуста в томатном соусе</u>	<u>соответствие</u>	<u>норма</u>	<u>200/40</u>
<u>Картофель в молоке</u>	<u>соответствие</u>	<u>норма</u>	<u>90</u>
<u>Каша из пшеницы и гречки</u>	<u>соответствие</u>	<u>норма</u>	<u>180</u>
<u>Хлеб пшенич. батон</u>	<u>соответствие</u>	<u>норма</u>	<u>200/0,06</u>
<u>Хлеб ржаной</u>	<u>соответствие</u>	<u>норма</u>	<u>37,1</u>
			<u>32,6</u>

- санитарное состояние столовой соответствует санитарным нормам

- соблюдение графика посещения столовой в соответствии с графиком

- внешний вид сотрудников столовой гигиеническое соответствие

- наличие утвержденного меню имеется

Претензии по качеству предоставленных блюд не имеются

Нарушение санитарных норм нет

Общая оценка организации питания в столовой хорошо

С актом комиссии ознакомлена: зав. производством Спатарь А.А. Спатарь

Подписи комиссии:

Мейцгошкова В.А.
Федорова И.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.04.2021г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Чейкина В.А.
Федоров И.С.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	да
Б) нет	
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	да
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	да
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	да
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	да
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	да
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	нет
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	нет
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	да
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	да

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	нет
	Б) да	