

АКТ № 6

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 6 февраля 2025 года

Комиссия в составе:

Николенко Наталья Александровна,
Богачева Светлана Геннадьевна,
Долга Анна Викторовна

акт в том, что _____ составили настоящий
 _____ в
 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 40 мин.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	горячее, комфортное для употребления
Весовое соответствие блюд	порции большие
Вкусовые качества готового блюда	Все блюда вкусные и аппетитные
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Все соответствует.

Организация питания:

Организация питания организована хорошо. Дети заходят в столовую с классами руководителей. Стол уже накрыт. По желанию можно купить либо первое, либо второе. Супчики вкусные, первое, второе блюдо у которого все хорошо. Детей не кормят. В столовой все дружелюбно и вежливо.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Меню устраивает, хотелось бы фруктов побольше
- 2) И в будущем могла бы поменяться.
- 3) _____

С актом ознакомлен (а):

Заведующий (ая) производством

Жура - Журикова Е. Ю.
 подпись

ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Николенко Наталья Александровна
Богачева С. Т.
Долга А. В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 6.02.2015

Инициативная группа, проводившая проверку:

Инициативная группа проводившая проверку:

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) 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) да	

	Б) нет	✓
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	✓
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓