

АКТ № 1

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 16.11.2023 года

Комиссия в составе:

Трубинов Ематерия Иванович
Шумихина Ирина Юрьевна
Догвинова Раиса Юрьевна

составили настоящий

акт в том, что 16.11.2023в 9.10

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин.

40 минут

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	температура блюд и напитков соответствует нормам
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	отличные
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Соответствует нормам. Сотрудники столовой работают в халатах, перчатках, спецодежде, головных уборах.
В столовой есть горячая вода, dispenser для воды. В месте приема пищи работают дежурные.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Уменьшить кол-во макаронных изделий в меню
- 2) Ввести в меню гречневую крупу без варки
- 3) Заменить картофельную запеканку с печеной картошкой на овощное блюдо
- 4) Установить диспенсер для питья.

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производством И.И. Новар

подпись

ФИО

Комиссия с актом ознакомлена:

Трубинов Е.И.
Шумихина Ирина Юрьевна
Догвинова Раиса Юрьевна

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.11.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Председатель родительского комитета
 Трубинов Евгений Николаевич
 Мулякова Юлия Юрьевна / Мулякова Татьяна Юрьевна

	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, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
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 <i>(химическая компания)</i>	✓
	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	✓