

АКТ № _____

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 05.09.2024 года

Комиссия в составе:

Лепина Светлана Александровна,
Снигирева Е.А.

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

Время проверки: 40 мин.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки:	Результат:
Температура подачи блюд	<u>соответствует</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>соответствует</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>

Организация питания:

вкусный плов, бульон куриный, суп куриный, всё было вкусно
хот, каша.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

С актом ознакомлен (а):

Заведующий (ая) производством _____ Снигирева _____ Лепина ЕА
подпись _____ ФИО

Комиссия с катом ознакомлена: _____

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Метина Светлана Александровна
Снигерёва Е.А.

	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	✓