

Акт № 2

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 12 октября 2023 года

Комиссия в составе:

Косаревой С.М., Меркуловой А.В., Мацгожской М.А.

составили настоящий акт в том, что 12.10.2023 в 11.00

в МБОУ «Спасская гимназия» по адресу Советский 131

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин (20 большая перемена, завтрак и еشاء (7б-11))

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>соответствует норме</u>
Весовое соответствие блюду	<u>соответствует норме</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>внешний вид, вкус, запах соответствует утвержденному образцу</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует утвержденному меню</u>

Организация питания:

Питание организовано в соответствии с графиком питания, соблюдены санитарные нормы. Выпущены все необходимые документы - чистота, безопасность, соблюдение норм в соответствии с графиком, по утверждению от н. руководителем

Предложения:

не руководителем отслеживать порядок получения порций обучающимися

Комиссия в составе:

Косаревой С.М. (К)
Меркуловой А.В. (М)
Мацгожской М.А. (М)

С актом ознакомлены работники пищеблока:

Денисенко З.И. (Д)
Манкина О.И. (М)

**Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ «Спасская гимназия»**

Дата проведения проверки: 12.10

Инициативная группа, проводившая проверку: комиссия по проверке питания

Кол-во участников: 3

	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) нет	+
	Б) да	
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) нет	+
	Б) да	
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) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	