

Акт № 5

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

от 11.03.2024 года

Комиссия в составе:

Меркулова Л.В., Косаревой С.М., Лацкогина

составили настоящий акт в том, что 11.03.2024 в 10.00

в МБОУ «Спасская гимназия» по адресу Советская 131 время

была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин (I большая перемена, 10.00-10.20)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	условно-выгодная
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	высокое, мало соли, много порционного - вышло
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Питание организовано в соответствии с
тарифными условиями
Самостоятельно, норма соблюдена.
Выявлено нарушение соблюдения тарифных
условий, классический руковод-
ственный

Предложения:

Кл. руководителю предложить работу
по просвещению по теме «Тарифные
условия»

Комиссия в составе:

Меркулова Л.В.
Косарева С.М.
Лацкогина

С актом ознакомлены работники пищеблока:

Ремескина З.И.
Маслова О.И.
Лацкогина

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

Дата проведения проверки: 11.03.2024

Инициативная группа, проводившая проверку: комитет по проверке

Кол-во участников: 3

Ольга Михайловна

	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	