

«Акт проверки школьной столовой комиссией
по контролю организации питания обучающихся»

АКТ № 2 от 30.11.2022

Проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания
обучающихся

Комиссия в составе:

Коваленко О.А.

Валова Е.А.

Шатилова Е.Д.

Могалева А.Ф.

Составили настоящий акт в том, что 30.11.2022 (дата)

В 10-25 (время) была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 минут (одна большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат проверки
Температура подачи блюд	соответствует нормам СанПиТ
Весовое соответствие блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	претензий нет
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

1. Нарушений в зоне школьной столовой не выявлено

2. Уборка обеденного зала проводится по завершении каждого приема пищи

Предложения:

1. Обновить стили уюлок потребителя

2. _____

3. _____

С актом комиссии ознакомлен (а):

зав.производства
(должность)

ММ
(подпись)

Могалева А.Ф.
(ФИО)

Комиссия с актом ознакомлена:

Коваленко О.А. Ков

Валова Е.А. В

Шатилова Е.Д. Ш

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 30.11.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Коваленко В.А.
2. Вашова Е.А.
3. Шатилова Е.В.
4. Морачева А.Ф.
5. _____
6. _____
7. _____

	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	✓
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	✓
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	✓
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
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, <u>пищевые аллергии</u>)?	
	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	

Коваленко О.А. *Ков*
Валова Е.А. *Ва*
Маталова Е.Д. *Мат*
Мочалова А.Ф. *Мо*

**Книга отзывов и предложений исполнителя услуг питания,
предусмотренная Правилами оказания услуг общественного питания
(книга должна быть зарегистрирована, прошита и пронумерована)**

РОДИТЕЛЬСКИЙ КОНТРОЛЬ

Дата 30.11.2022

ФИО законного представителя

Валова Е.А.

Перемена № 3
Прием пищи (завтрак, обед)

Класс 6²
Возраст детей 12 лет

	Что проверить?	Как оценить?			Комментарии к разделу
		Поставьте «V» в соответствующий раздел			
		Есть, размещено на сайте школы	Есть, но не размещено на сайте школы	Нет	
1	Наличие двухнедельного циклического согласованного с Роспотребнадзором меню			Нет	
2	Наличие фактического меню на день и его соответствие циклическому	Есть, соответствует	Есть, соответствует	Нет	
	наименование блюд по меню <i>бутерброд с сыром Гуляш без фрикадельки Каша гречневая Салат с сахаром</i>	холодная закуска <input checked="" type="checkbox"/>	1 блюдо	Основное блюдо (мясное, рыбное и т.п.) <input checked="" type="checkbox"/>	
		гарнир - <input checked="" type="checkbox"/>	напиток - <input checked="" type="checkbox"/>		
3	Температура первых блюд	> 70	70 - 50°	< 50°	
4	Температура вторых блюд	> 60° <input checked="" type="checkbox"/> <i>63°</i>	60 - 45°	< 45°	
	Полновесность порций	полновесны <input checked="" type="checkbox"/>	кроме -	указать вывод по меню и по факту	
5	Визуальное количество отходов	< 30%	30 - 60%	> 60%	
	холодных закусок	<i>1%</i>			
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)	<i>12%</i>			
	гарниров	<i>10%</i>			
	напитков	<i>3%</i>			
6	Спросить мнение детей. (Если не вкусно, то почему?)	Вкусно <input checked="" type="checkbox"/>	Не очень	Нет	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
7	Попробовать еду. Ваше мнение	Отлично <input checked="" type="checkbox"/>	Хорошо	Удовлетворительно	
	холодных закусок				
	первых блюд				
	вторых блюд (мясных, рыбных, из творога)				
	гарниров				
	напитков				
	Ваши предложения/пожелания / комментарии	<i>Нарикашки нет</i>			