

**Акт проверки организации и качества питания в столовой МБОУ
Субботинская СОШ им. Героя Советского Союза С.У.Кривенко**

от 23.09 .2020 г.

Комиссией в составе:

- Свинцов П.В. председатель комиссии, директор школы
- Коновалова И.А. ответственная за организацию питания в школе
- Кваскова Н.П. член комиссии, родитель
- Садакова М.А. член комиссии, родитель
- Аксенова Е.В. член комиссии, родитель

Проверено:

1. Соответствие блюд меню, проверка веса порций готовых блюд.
2. Проверка качества приготовления блюд.
3. Наличие сертификатов качества.

Замечания:

Замечаний нет. Меню соответствует норме.
Вес порций готовых блюд соответствует.
Блюда приготовлены качественно.
Сертификаты качества в наличии, имеются.

Рекомендации:

Председатель комиссии _____ Свинцов П.В.

Члены комиссии _____ Коновалова И.А.

_____ Кваскова Н.П.

_____ Садакова М.А.

_____ Аксенова Е.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.04.2022

Инициативная группа, проводившая проверку: Саганова М.А.
Ковалева Ж.О., Алёнова А.В.В.

	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) 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	✓