

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 19 сентября » 2014.

Комиссия в составе:

Климов П.В., председатель чс
Давлетгареева Н.Ф., члн чс
Андреева Ж.В., ответственный за орг. часть акта

составила настоящий акт о том, что « 19 сентября » 2014. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу п. Марта, Ма

Время проверки: 9.00 мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	65-68°
Весовое соответствие блюд	Ветчины 140г, колбаса 4х50г, сыр 20г
Вкусовые качества готового блюда	Ветчина 26с.г.р
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Блюда приготовлены в соответствии с утвержденным меню и меню на 10 дней. Выход: саль, высуш. соя, картофель, черная смородина

Организация питания:

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 циклическое 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 циклическим 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	

Выводы и рекомендации комиссии:

Выводы:

Пища обеззаражена и соответствует на нормативам.

Рекомендации:

Вести работу с поставщиками по обеспечению качества сырья.

Подписи членов комиссии

В.В.В.
С.С.С.
М.М.М.

С актом ознакомлена _____

директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.