

АКТ
проверки школьной столовой комиссией по контролю организации
питания обучающихся от « 19 сентября » 2022 г.

Комиссия в составе:

Кемлер А.В. председатель Государственного Совета
Завештарева Н.Ф., член ЧС

Потрошнев Н.И., ответств. за организацию питания

составила настоящий акт о том, что « 19 сентября » 2022 г. в МАОУ
 СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу
Потурова, ул.

Время проверки: 11.10 мин. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	65°
Весовое соответствие блюд	кормя греч 180 x 52 500 гр по форму 300 гр.
Вкусовые качества готового блюда	для рассылки, меню
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует меню ранее меню утвержденному

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 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 <i>без предварительного мытья рук старшей воспитательницей; руки обеззараживаются</i>	✓
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: *Питание осуществляется своевременно, в соответствии с меню. Требования к качеству пищи выполняются. Требования к соблюдению правил личной гигиены выполняются. Проверить условия в классе питания.*

Подписи членов комиссии

Давы
Григорьев
М.И.

С актом ознакомлена *[подпись]* директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.