

**АКТ**  
**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации**  
**питания обучающихся от « 23 сентября » 20 22 г.**

Комиссия в составе:

Келлер А.В., председатель Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

Давлетгареева А.А., член Управляющего Совета МАОУ СОШ № 5

Торошцева П.И., ответственный за организация питания в МАОУ СОШ № 5

составила настоящий акт о том, что « 23 сентября » 20 22 г. в МАОУ СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

*С. Марья, П.И.*

Время проверки: 10.30 мин. (4 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	40°
Весовое соответствие блюд	5 x 100 грамм тарелки в 300 гр.
Вкусовые качества готового блюда	сервис скарман. блюдо жаркое - терев и рыб. кот. биточки с салатом, идеаль. цвет светлый
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

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	
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:

Дети меню возврата не имеют в учебные  
 Рекомендации: *прислать и работы по качеству  
 качества ведения работы по организации питания  
 для обеспечения качества, своевременного  
 питания уч-ся*

Подписи членов комиссии

*Ваву*  
*Ваву*  
*Ваву*

С актом ознакомлена \_\_\_\_\_

директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.