

**АКТ**

**проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся от « 28. сентября » 2023 г.**

Комиссия в составе:

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

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

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

составила настоящий акт о том, что « 28 сентября » 2023 г. в МАОУ

СОШ № 5, была проведена проверка качества питания в столовой по адресу Трудовая, 41

Время проверки: 10.30 мин. (3 перемена)

В ходе проверки выявлено: Ветчина и мясо суп (5-класс)

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>78°</u>
Весовое соответствие блюд	<u>Порция из 2 шт. 5 порц. 495 гр</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>Порция из 2 шт. 5 порц. 495 гр Зачасту сокращены зачасту сокращены порц суп было куринный бульончик рыбный, соевый.</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>да</u>

Организация питания:

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	<u>+</u>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>+</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<u>+</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<u>+</u>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<u>+</u>
	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	

Проверка условий хранения продукции. Соответствует.  
 Выводы и рекомендации комиссии: Все отлично. Примерно.  
 Проверка журналов пищеблока.  
 Выводы: Проверка с коррекцией. Работа налажена. Переработкой свежесобранной.  
 Рекомендации: Проверка работы на территории.  
 Влага в помещении. Проверка. Приобретены инвентарь.

Подписи членов комиссии

И.И. Фирсанова Н.И.  
 А.В. Косов А.В.  
 А.В. Давыдова Д.Д.

С актом ознакомлена

*W*

директор МАОУ СОШ № 5 Сафронова О.В.