

АКТ
проверки питания обучающихся в школьной столовой

Комиссия в составе:

Сединкина М.П., председатель родительского комитета

Бурко Ю.В., член родительского комитета

Горошцева Н.И., ответственный за организацию питания в МАОУ СОШ № 5
 составила настоящий акт о том, что « 25 февраля » 20 20 г. в МАОУ
 СОШ № 5 была проведена проверка качества питания в столовой по адресу

д. Мартья, М.А.

Время проверки: 9.40 мин. (2 перемена)

В ходе проверки выявлено: термины работы с рисом в соусе (минута), кармашек с вареной, колбасой и сыром, салат, банан: яблок, вино, в сах. соусе.

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>64°С - карм; бананы - 65°С</u>
Весовое соответствие блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>минута: вино, работа с соусом, термизация, кармашек - вино, карм + масло слив</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</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 циклическое 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 отражаются повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<u>+</u>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отражаются запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	<u>+</u>
6.	Соответствует ли регламентированное циклическим 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	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	+
	Б) да	

Выводы комиссии:

меню сформировано в соответствии с требованиями

Рекомендации комиссии:

проверить работу с учетом в направлении работы

Подписи членов комиссии

[Handwritten signatures]

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