

Утверждаю
Директор МАОУ Городищенской СОШ
Н.Ф.Кузеванова

АКТ № 1

проверки школьного питания в МАОУ Городищенской СОШ

от «13» 04 2021 г.

комиссия в составе:

Земоткина Надежда Алексеевна
Рыжонков Оксана Николаевна
Белова Ольга Викторовна

провели проверку: качества приготовленной пищи, вес выхода готового блюда, соответствие выданных блюд меню, санитарное состояние столовой, санитарное состояние посуды.

В результате проверки выявлено следующее:

1. Блюда выданные детям: ки школьного пита в МАОУ Городищенской СОШ

Всего детей 7 - 11 лет, обед
салат из огурцов с маслом раст - 50г, суп картофельный с горошкой и мясом - 20г, пюре картош с яиче и смет в том. соусе - 150/90

2. Соответствие блюд: кошпот китайск из мяс и фруктов - 200г, хлеб.
Блюда заявленные в меню соответствуют приготовленным в школьной столовой

3. Качество приготовленных блюд:

Качество блюд соответствует по внешнему виду и вкусу
Блюда по температуре соответствуют норме

4. Соответствие веса готовой продукции, заявленному в меню:

Вес выхода готового блюда колеблется в пределах нормы с небольшим отклонением + - 5г

5. Санитарное состояние столовой и инвентаря:

Санитарное состояние столовой соответствует.
Столы чистые, посуда не имеет повреждений,
чистая.

Члены комиссии:

Земоткина Н.А.
Рыжонков О.Н.
Белова О.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 13.04.2021

Инициативная группа, проводившая проверку: Замоткина Ж.А.,
Раженок О.Ж., Белова О.В.

	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 ?	
13	А) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	+
	Б) да	

Щерба Золоткина Г.А.
Рыжков Рыжков Д.М.
Жуков Жукова О.В.