

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 21.03.2023г.

| № | Вопрос | да/нет |
|-----|---|--------|
| 1. | Имеется ли в организации меню? | |
| | А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации | X |
| | Б) да, но без учета возрастных групп | |
| 2. | В) нет | |
| | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? | |
| | А) да | X |
| 3. | В) нет | |
| | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления для родителей и детей месте? | |
| | А) да | X |
| 4. | В) нет | |
| | В меню отсутствуют повторы? | |
| | А) да, по всем дням | X |
| 5. | В) нет, имеются повторы в смежные дни | |
| | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты? | |
| | А) да, по всем дням | |
| 6. | В) нет, имеются | |
| | Соответствует ли регламентированным цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? | |
| | А) да | X |
| 7. | В) нет | |
| | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | X |
| 8. | В) нет | |
| | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? | |
| | А) да | X |
| 9. | В) нет | |
| | Выявились ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии? | |
| | А) да | |
| 10. | В) нет | X |
| | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? | |
| | А) да | X |
| 11. | В) нет | |
| | Качественно ли проведена уборка помещения для приема пищи на момент работы комиссии? | |
| | А) да | X |
| 12. | В) нет | |
| | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | X |

| | | |
|-----|---|---|
| 13. | Имеются замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | |
| | А) да | |
| | В) нет | X |
| 14. | При сравнении реализуемого меню с утвержденным факты имеются исключения отдельных блюд из меню? | |
| | А) да | |
| | В) нет | X |
| 15. | Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи? | |
| | А) да | |
| | В) нет | X |

Члены комиссии по родительскому контролю:

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| <u>Кузьмина Наталья Александровна</u> (ФИО полностью) | | <u>Кузьмина</u> (подпись) |
| <u>Щуркина Елена Алексеевна</u> (ФИО полностью) | | <u>Щуркина</u> (подпись) |
| <u>Куцова Ирина Александровна</u> (ФИО полностью) | | <u>Куцова</u> (подпись) |
| <u>Шкандыбина Татьяна Алексеевна</u> (ФИО полностью) | | <u>Шкандыбина</u> (подпись) |

АКТ № 7

проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 16

Комиссия в составе:

Кузьминой Н.А., Щуркиной Е.А., Курцовой И.А.,
Миханюдиной М.А.

составили настоящий акт о том, что 21.03 2023г. в _____
была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

| вопросы проверки | результат |
|--|--|
| своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи | Места организации в соответствии с графиком |
| соответствие приготовленных блюд утвержденному меню | приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню |
| санитарно-техническое содержание обеденного зала | отличное |
| условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися | 2 раковины с теплой и холодной водой, тигровые мыло, бумаж. полотенца, |
| наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока | наличие в хорошем состоянии |
| объем и вид пищевых отходов | ~ 6% |
| контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции | осуществляет ежедневно бригадир - наш Ковалева, член комиссии |
| организация питьевого режима | дистанционная вода |
| информирование родителей и детей о здоровом питании | через страничку веб-сайта, информ. стенды, мессенджеры |
| органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд | хороше |

Выводы комиссии:

Состояние обеденного зала отличное, все санитарные требования соблюдены. Организационная комиссия ежедневно проводит контроль качества готовой продукции.

Члены комиссия:

Кузьмина
Щуркина
Курцова
Миханюдина

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Мет / Ковалева