

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 18.09.2024г.

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

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

Члены комиссии по родительскому контролю:

<u>Кузьмина Наталья Александровна</u>		<u>Кузьмина</u>
(ФИО полностью)		(подпись)
<u>Шмякова Светлана Сергеевна</u>		<u>Шмяков</u>
(ФИО полностью)		(подпись)
<u>Курцова Ирина Александровна</u>		<u>Кур</u>
(ФИО полностью)		(подпись)
<u>Щуркина Елена Алексеевна</u>		<u>Щур</u>
(ФИО полностью)		(подпись)

АКТ № 1

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

Комиссия в составе:

Кузьминой В.А., Муржиной Е.А., Шляковой С.С.,
Кулцовой И.А.

составили настоящий акт о том, что 18.09.2014г. в МБОУ СОШ № 16. 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	питание осуществляется на основании графика
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует меню
санитарно-техническое содержание обеденного зала	хорошее
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	хорошие
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	имеется, в хорошем состоянии
объем и вид пищевых отходов	23%
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	организован бракеражной комиссией, утвержд. приказом дир. ра
организация питьевого режима	обеспечиваемой водой
информирование родителей и детей о здоровом питании	вып. сайт раздел "Горячее питание", информацион. стенд, соц. сети (ФК и ТР)
органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд	норма

Выводы комиссии:

санитарные требования выполнены, обеспечены условия соблюдения правил личной гигиены, имеются поцелован. полотенца и мыльное мыло, антисептик, работает дезинфекци-тор

Члены комиссия:

Кузьмина
Муржина
Шлякова
Кулцова

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Корошенко Е.В.