

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«17» 10 2023

Комиссия в составе:

Сёмка М.А., Романенко О.С., Калюжная А.П.

составили настоящий акт о том, что 17.10.23 в 12.00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	<u>блюда и напитки соответствуют норме</u>
Весовое соотношение блюд	<u>соответствует</u>
Вкусовые качества готового блюда	<u>отлично</u>
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует.</u>

Организация питания:

Организацию питания признаю соответствующей нормам. Внутренние в столовой в масках, перчатках, фартуках (дуртуках), вафель кожаной под спец. головной убор. Меню повешено. В столовой есть гармаз вода, имеется мыло для рук, работает дезинфектор.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Колесникова / Колесникова А.А.

Комиссия с актом ознакомлена:

[Подпись] Сёмка М.А.  
[Подпись] Романенко О.С.  
[Подпись] Калюжная А.П.

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«17» 10 2013

Комиссия в составе:

Сёмка М.А., Романенко О.С., Калюжная А.П.

составили настоящий акт о том, что 17.10.13 в 11:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	блюда и напитки соответствуют норме
Весовое соотношение блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	отлично
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует.

Организация питания:

Организацию питания нужно соответствовать нормам. В столовой в менюх перчатках каюжнх (пирожках), были собраны под тещ. головной убор. Меню введено. В столовой нет чистой воды, имеется молоко для рук, работаюм дезинфектором.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Комиссия / Колесникова А.А.

Комиссия с актом ознакомлена:

[Подпись] Сёмка М.А.  
[Подпись] Романенко О.С.  
[Подпись] Калюжная А.П.

АКТ № 31

проверки школьной столовой комиссией по контролю организации питания обучающихся

«17» 10 2023

Комиссия в составе:

Сёмка М.А.; Романенко О.С. Калюжная А.П.

составили настоящий акт о том, что 17.10.2023 в 09:00 была проведена проверка качества питания в школьной столовой

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	блюда и напитки соответствуют норме
Весовое соотношение блюд	соответствует
Вкусовые качества готового блюда	отлично
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует.

Организация питания:

Организацию питания признавать соответствующей нормам. Сотрудники в столовой в масках, перчатках, шапочках (фартуках), волосы собраны под эту головной убор. Меню вывешено в столовой идет контроль воды, имеется мыло для рук, работают дезинфекторы.

С актом комиссии ознакомлен работник пищеблока (повар):

Колесникова А.А. / Колесникова А.А.

Комиссия с актом ознакомлена:

Сёмка Сёмка М.А.

Романенко Романенко О.С.

Калюжная Калюжная А.П.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 17.10.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: *Ваша М.А. Рамоменко*  
*О.С., Колотилас А.П.*

	Вопрос	Да/Нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	а) Да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	б) да, но без учета возрастных групп	
	в) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	да
	а) да	
	б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
	а) да	
	б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	да
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	да
	а) да, по всем дням	
	б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
	а) да	
	б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
	а) да	
	б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
	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)?	нет
	а) нет	
	б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	нет
	а) да	
	б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
	а) да	
	б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
	а) да	
	б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы и жизнедеятельности?	да
	а) нет	
	б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	нет
	а) да	
	б) нет	

15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	а) нет	нет
	б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	а) нет	нет
	б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	а) нет	нет
	б) да	