

АКТ № 7
 контроля организации горячего питания обучающихся

от 19 марта 2015 года

Комиссия в составе:

<u>Бузубцевой Ю.И.</u>	
<u>Байцовой А.В.</u>	
<u>Карабаевой О.В.</u>	
<u>Меркуловой И.А.</u>	

составила настоящий акт в том, что (дата) 19.03.2015
 в(время) _____ была проведена проверка организации горячего питания в
 школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат проверки
санитарные условия пищеблока и обеденного зала	<u>удовлетворительные</u>
внешний вид работников столовой	<u>соответствует</u>
срок годности продуктов	<u>соблюдается</u>
наличие десятидневного меню	<u>имеется</u>
соответствие ежедневного меню десятидневному	<u>соответствует</u>
соответствие ежедневного меню записям в бракеражном журнале	<u>соответствует</u>
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	<u>соответствует</u>
организация подачи приготовленных блюд (условия, время подачи, температура блюд)	<u>блюда по факту; температура блюд, вкусовые и органолептические характеристики карека при не выявлены</u>
весовое соответствие приготовленных блюд	<u>объем порции соответствует количеству, указанному в меню</u>
Рекомендации / выводы	<u>Работу школьного бюджета считать удовлетворительной</u>

Члены комиссии:

Ю.И. Бузубцева
А.В. Байцова
О.В. Карабаева
И.А. Меркулова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19 марта 2025

Инициативная группа, проводившая проверку: Бакузова Ю.М.,
Бакузова Л.В., Караваева О.В., Меркулова И.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?	
	А) нет	
	Б) да	+
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	+

ММ / 10.11.2019
 Директор Д. В. Вакулова
 Оказ Е. В. Карабаева
 Меркулова М. С. Меркулова