

Контрольного посещения столовой МАОУ «СГ № 14» комиссией по контролю организации питания обучающихся

«27» октября 2022 г.

Комиссия в составе: Александрова С.Ю., Александрова М.А.,
Морозова А.В., Козачкова Т.М., Зубова Н.В.,
Смирнова Ю.М.

составили настоящий акт о том, что 27.10.2022 в 9⁵⁰ была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

	Вопрос	
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Есть 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	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	✓
	А) да	
	Б) нет	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	✓
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании 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) да	
	Б) нет	
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 прием 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) да	
	Б) нет	✓
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению обучающимися правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) да	
	Б) нет	✓
17.	Имели ли факты выдачи остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	✓

В ходе проверки выявлено:

Направления проверки	Результат
Температура подачи блюд	нормы
Весовое соответствие блюд	нормы
Вкусовые качества готового блюда	соответствие
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствие

Организация питания:

Организация питания осуществляется при помощи образовательной организации, которая работает на высоком уровне. Процесс питания проходит организованно. Уборка зала производится регулярно. Сотрудники соблюдают санитарные нормы и правила в пищеблоке.

Комиссия с актом ознакомлена:

Зуева Н.В.
 Мухоморова Т.В.
 Мухоморова Т.В.
 Мухоморова М.А.
 Зуева Н.В.
 Стиророва Ю.Н.