

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

«14» мая 2022 г.

Комиссия в составе: Мешудаква М.А. - председатель, за фот-учетом пека-  
рия, Якименко С.Ю., Мосогаева Е.А., Кривошеина В.М.,  
Банова Ю.В., Зурка Н.В. - члены комиссии

составили настоящий акт о том, что 14.05.2022 в 9.50 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

	Вопрос	
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	<b>Есть ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы	
5.	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
6.	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	✓
10.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого прием пищи?</b>	
	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	норма
Весовое соответствие блюд	норма
Вкусовые качества готового блюда	отлично
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Организация питания:

Организация питания работает на высоком уровне. Качество питания на высоком уровне. Процесс приготовления пищи организован. Уборка помещений проводится регулярно. Сохранение санитарно-гигиенических норм и правил.

Комиссия с актом ознакомлена:

Зуба Н. В. [подпись]  
 Гашова В. В. Гашова  
 Неводова Е. А. [подпись]  
 Акименко С. Ю. [подпись]  
 Мещурякова Н. А. Мещуря  
 Крайаренко В. Н. Крайар