

АКТ посещения школьной столовой
от «16» ноября 2021 г.

Мы, нижеподписавшиеся представители родительского актива классов структурного подразделения школы № 77 в следующем составе:

Сисельянова Ирина Борисовна

составили настоящий акт о том, что «16» ноября 2021 г. мы посетили школьную столовую с целью наблюдения по следующим вопросам:

- качества приготовленной пищи;
- ассортимент блюд;
- % охвата обучающихся питанием;
- сопроводительная документация на пищевые продукты, учетно – отчетная документация (наличие бракеражного журнала готовой продукции, примерное согласованное меню).

В ходе проверки было выявлено следующее:

- качество приготовленной пищи соответствует норме;
- опрос детей показал, что питание в школьной столовой хорошее, полноценное;
- соответствие санитарного состояния требований санитарно гигиенических правил и норм (вид работников столовой опрятный, спецодежда чистая, посуда без сколов, инвентарь чистый; пол сухой, чистый; столы и стулья устойчивые, не сломанные, без жвачек), в достаточном количестве посадочных мест для учащихся младших классов, старшеклассники стоят около барной стойки.
- сопроводительные документы на пищевую продукцию имеются (сертификаты, документация поставщика на право поставок);
- учетно отчетная документация ведется с учётом требований.

Дегустация показала, что качество приготовленной пищи соответствует (не соответствует) норме.

Выводы:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Сисельянова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Сидельникова Ирина Борисовна « 16 » ноября 2021 г.

	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	