

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 04.05.2023 12¹⁰Инициативная группа, проводившая проверку: Сорокина И.В., Косырева Т.В.,
Дмитриева А.С., Алексеева С.П., Ушакина Т.И.,
Стрельникова Ф.Н., Филимова Л.Е.

	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) 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 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) да	
	Б) нет	✓
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) 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 детям остывшей пищи?	
	А) да	✓
	Б) нет	

Сорокина / Сорокина И.В.

ЧР

Юсарева Т.В.

БЗ

Александр Е.Т.

Л

Римина М.

ГН

Угургул

А

Дмитриева А.С.

Б

Стреловикова

АКТ
проверки организации горячего питания и эффективности системы питания в школьной
столовой МОБУ «Волховская средняя общеобразовательная школа №5»

Время проверки 04.05.2023 12 10

Состав комиссии Сорокина И.В., Косырева Т.В., Деметрива А.С.,
Алексеева С.Г., Ушуряшу Т.И., Стрельникова Ф.И.,
Филимова И.С.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений в пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Наличие/отсутствие всех сопроводительных документов на поступающие продукты питания (маркировки, удостоверения качества, ветеринарные справки). Хранение сопроводительных документов до полной реализации продуктов.
- Хранение продуктов осуществляется/не осуществляется в соответствии с санитарными нормами
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения скоропортящихся продуктов в соответствии с требованиями сопроводительных документов, маркировки
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения продуктов в холодильнике в соответствии с маркировкой: «Мясо», «Рыба», «Молоко» и др.
- Соблюдение/не соблюдение режима хранения сыпучих продуктов в таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола при наличии маркировочных ярлыков промышленной упаковки.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Обеспечение столовой дезинфекционными средствами- соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вывешено/не вывешено меню, в котором указано наименование блюд
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы выхода готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за 02.05.2023 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется/не ведется ежедневно
- Классные руководители сопровожают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

отфотоктировать подставку для подносов
у марштов

Члены комиссии:

Сорокина

Иосифова Т. В.

[Signature]

[Signature]

С актом ознакомлены:

Ремникова Л. В.

Сорокина И. В.

[Signature]

Дмитриева А. С.

Иосифова Е. Т.

Иосифова И.

[Signature]