

АКТ

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

Время проверки 28.02.2023 12.15.

Состав комиссии Диметриева А.Е., Соколов Н.В., Архангельский Д.В.,
Насирова Т.В., Угрюмова М.И.
Пилипенко М.Е. зов произвождов

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
- Объемы выхода готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам 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 27.02. - 28.02. (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции ведется/не ведется ежедневно
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Добавить в бухгалтерию продукцию сок.
В зале столовой нужны часы, для контроля времени

Члены комиссии:

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Дмитриева А.Е.

Сорокина Н.В.

Исмаилов

Абрамчик Д.В.

Гурьяну тч

С актом ознакомлены:

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

[Signature]

Ремникова

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 28.02.2023

Инициативная группа, проводившая проверку: Димитриева А.Е., Сорокина И.В.
Абрамченко Р.В., Носырева Т.В., Чигуряну И.И.

	Вопрос	Да/нет
1.	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	Да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	Да
	Б) нет	
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	Да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	нет
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
	А) да, по всем дням	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
	А) да	
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
8.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да
	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)?	нет
	А) да	

	Б) нет	
10.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	Да
	А) да	
	Б) нет	
11.	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да
	А) да	
	Б) нет	
12.	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	Да
	А) да	
	Б) нет	
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
14.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да
	А) да	
	Б) нет	
15.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
16.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	Нет
	А) да	
	Б) нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	Нет
	А) да	
	Б) нет	

Дмитриева А.Е. 
 Сорокина Н.В. 
 Мосарева Т.В. 
 Арсенова Д.В. 
 Угуряну Ж.И. 
 Решетова М.А. 