

АКТ ПРОВЕРКИ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мы, комиссии по контролю за качеством организации питания в составе:

Никитова О.А., Назарова Н.Н.,
Зорькина С.В.

провели проверку по организации питания в школьной столовой 11.04.2024г.

(Дата проверки)

Цель проверки:

Родительский контроль за организацией
и качеством питания обучающихся
в школе.

В результате проверки установлено:

- Меню блюд на текущий день предоставлено в холле буфета, обеденной зоне и на сайте школы.
- Ассортимент порций разнообразен, бракеражный журнал в полном объеме, все анализы проводятся в срок.
- Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены соблюдены.
- Чистота обеденного зала и проверка посуды проводится после каждого приема пищи.
- Вкусные блюда, хорошее обслуживание, все блюда соответствуют рецептам в текущем меню.
- Жесткая выкладка обеспечена укомплектована и выложена.
- Буфетная продукция не содержит запрещенных ингредиентов, срок хранения соответствующий.
- Условия для питания детей с пищевой аллергией и пищевыми заболеваниями соблюдены (заменила блюдо, тщательное хранение и подогрев).

Члены комиссии по контролю за качеством организации питания:

Никитова О.А. С.В.
Назарова Н.Н. С.В.
Зорькина С.В. С.В.
()
()

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

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