

Оценочный лист работы школьной столовой

Дата проведения проверки 19.04.2023

Представитель родительской общности Алтынина А.Н.

№ пп	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	Да (для обучающихся 1-4 кл, 5-11 кл)	+
	Да, но без учета возраста	+
	Нет	
2	Вывешено ли 10-дневное меню для ознакомления детей и родителей?	
	Да	+
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	Да	+
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	Да, по всем дням	
	Нет, имеются повторы в смежные дни	+
5	В меню отсутствуют запретные блюда и продукты?	
	Да	
6	Соответствует ли 10-дневное меню количеству приемов пищи режиму функционирования школы?	
	Да	+
7	Есть ли в школе приказ о создании работы бракеражной комиссии?	
	Да	+
8	От всех ли партий снимают бракераж?	
	Да	+
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	Да	
10	Созданы ли условия для организации питания с учетом особенностей здоровья (пищевая аллергия, сахарный диабет)?	
	Да	+
	Нет	
11	Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	
	Да	+
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	+
13	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и след их жизнедеятельности?	
	Да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	
	Да	+
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	Да	+
16	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	
	Нет	+

Представитель родительской общности: Алтынина А.Н.
Суровицкий Д.В. Суров

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 19.04.2023

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) 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.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

Контроль взвешивания готовой продукции

п/п	Наименование блюда	Выход по меню (гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании
1	Паштет	100	100	0
2	Расходник	250	250	0
3	Тертые из говядины	120/50	125	+5
4	Картофельное пюре	200	205	+5
5	Компот из свежих яблок	200	200	0
6	Чай	60	60	0

- Объемы на выходе 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 все.
- Суточная проба имеется/ не имеется за 24 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/ не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке:

Замечаний и рекомендаций
нет

Состав комиссии:

Антонисна Анатольевна Нико-
лаевна Антун
Стрельников Роман Владимирович Стр
Смолова И. И. /Сейс/
Мещуров В. В. /