

Оценочный лист работы школьной столовой

Дата проведения проверки 17.05.2023

Представитель родительской общественности Козлова И.В.

№ 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	+
	Нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	Да	+
	Нет	
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	
	Нет	+
6	Соответствует ли 10-дневное меню количество приемов пищи режиму функционирования школы?	
	Да	+
	Нет	
7	Есть ли в школе приказ о создании работы бракеражной комиссии?	
	Да	+
	Нет	
8	От всех ли партий снимают бракераж?	
	Да	+
	Нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	Да	
	Нет	+
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	+
	Нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	Да	+
	Нет	
13	Обнаруживались ли в обеденном зале насекомые, грызуны и след их жизнедеятельности?	
	Да	
	Нет	+
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми личной гигиены?	
	Да	+
	Нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	Да	+
	Нет	
16	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	Да	+
	Нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	
	Нет	+

Представитель родительской общественности: Козлова И.В. / Собянина А.В. / Собянина А.В.

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ 1

Дата проверки: 17.05.2023

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	Поллигор свежий нарезка	100	95	5
2	Рассольник	250	250	0
3	Тертая из говядины	120/50	130	+10
4	Картофельное пюре	200	190	- 10
5	Компот из свежих яблок	200	200	0
6	Хлеб	60	60	0

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню

с

- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели все.
- Суточная проба имеется/ не имеется за 2 ч (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 нет

Состав комиссии:

Козлова Наталья Владимировна Л
Србяннин Александр Васильевич Соф
Васовцева И.И. Соф
Менунов В.В. Соф