

Оценочный лист работы школьной столовой

Дата проведения проверки 21 сентября 2010

Представитель родительской общественности Тышанова Е.В.

| № пп | Вопрос  | Да/нет |
|------|---|--------|
| 1    | Имеется ли в организации меню?  |        |
|      | Да (для обучающихся 1-4 кл, 5-11 кл)  | да     |
|      | 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: Тышанова Е.В. | Колесникова |  
Тышанова | Тышанова |

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**

МБОУ СОШ № 1

Дата проверки: 21.09.2023 (наименование организации)

Время проверки: 8:50

Состав комиссии: Ташанова Е.В.  
Соловьева И.И.  
Мещуров В.В.

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

**Контрольное взвешивание готовой продукции.**

| №п/п | Наименование блюда                 | Выход по меню (гр.) | Фактический выход (гр.) | Разница при взвешивании (гр.) |
|------|------------------------------------|---------------------|-------------------------|-------------------------------|
|      | <i>(отсутствует)</i>               |                     |                         |                               |
| 1    | <i>Паштет свиной нарезка</i>       | <i>60</i>           |                         |                               |
| 2    | <i>котлета "карпачская"</i>        | <i>90</i>           | <i>100гр</i>            | <i>+10г</i>                   |
| 3    | <i>Макаронные изделия с соусом</i> | <i>150</i>          | <i>140гр</i>            | <i>-10г</i>                   |
| 4    | <i>Котлетный фарш на гарнир</i>    | <i>200</i>          | <i>3,18</i>             | <i>0г</i>                     |
| 5    | <i>Хлеб ржанопшеничный</i>         | <i>30</i>           | <i>3,00</i>             | <i>0г</i>                     |
| 6    | <i>Хлеб пшеничный</i>              | <i>30</i>           | <i>32,69</i>            | <i>0г</i>                     |
|      |                                    |                     |                         |                               |
|      |                                    |                     |                         |                               |
|      |                                    |                     |                         |                               |

- 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 всё.
- Суточная проба имеется/не имеется за \_\_\_\_\_ (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

**Члены комиссии:**

Романова Е.В. Проф

Копарова О.А. Ассистент

Мещуров В.В. Пр

Соловьева И.Н. Проф