

**Оценочный лист работы школьной столовой**

Дата проведения проверки 16.11.2023

Представитель родительской общественности Войничевский О.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	
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:

Войничевский О.В.  
16.11.2023

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

МБУ СОШ №1

(наименование организации)

Дата проверки: 16.11.2023

Время проверки: 9:45 - 10:10

**Состав комиссии:**

Аврам Е.И. Еремеева  
Вачеслав Викторович, Ольга Вачеславовна  
Соловьева И.И.  
Мещурова В.И.

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.)
1.	Котлета "Кривская"	80	104	
2.	Слоенный сдобный	150	160	
3.	Сир (Календи)	200	200	
4.	Метел	60	60	
5.	Кисель	30	30	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам 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:**

Зайтесов О.В.

Аверина С.И.

Семикова И.И.

Мещурова В.Ч.

