

Оценочный лист работы школьной столовой

Дата проведения проверки 18.01.24

Представитель родительской общественности Ахадшина О.П.

№ 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 количеству 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 <u>Заменила колбаса на сосиски</u>	✓
	Нет	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	Да	
	Нет	✓

Представитель родительской общественности: Ахадшина О.П.

АКТ
проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ СОШ 1

(наименование организации)

Дата проверки: 18.09.24

Время проверки: 10.55

Состав комиссии:

Агабашина О.Р.
Соловьева И.Н.
Мещерява В.М.

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.)
	<u>Роллшек зел. Кош.</u>			
	<u>Суп рыбный</u>	<u>250</u>	<u>250</u>	
	<u>Котлеты куриная</u>	<u>120</u>	<u>118</u>	<u>- 2</u>
	<u>Макаронный отв. с маслом</u>	<u>200</u>	<u>220</u>	<u>+ 20</u>
	<u>Кашкот</u>	<u>200</u>	<u>200</u>	
	<u>Хлеб</u>	<u>30</u>	<u>30</u>	

- 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 247 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.

Замечания и рекомендации по проверке:

Чтоб продолжались работы по формированию детей.

Члены комиссии:

Асабакина Д. П. *AS*
Соловьева И. Н. *Солов*
Мещеряева В. И. *ИИ*