

Приложение №5

к приказу № 268 от «25» 07 2024 г.

АКТ № 3

Проверки комиссии контроля качества питания обучающихся в столовой
МОУ ИРМО «Никольская СОШ»

От «15» 11 2024 г.

Комиссия в составе:

1. Зайцева М.О
2. Голубкова В.В
3. Сверина Е.В

Провела проверку столовой по следующим вопросам:

1. соответствие рациона питания согласно

утверждённому меню да

2. качество готовой продукции отлично

3. санитарное состояние зала хорошо

4. организация приёма пищи хорошо

5. Соблюдение графика работы столовой да

6. Внешний вид сотрудников столовой отлично

7. Наличие меню есть

8. Соответствие меню-дня цикличному меню да

В результате проверки установлено нарушений нет

все вусно

Подписи членов комиссии:

Зайцева М.О Зам.
Голубкова В.В Зам.
Сверина Е.В с/п

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 15.11.2024
 Инициативная группа, проводившая проверку: Засадцев, М.О.
 Голубков, В.В.
 Свиркина, Е.В.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
А) да	
Б) нет	✓
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
А) да	
Б) нет	✓
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	✓
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	✓
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	✓
Б) нет	
9. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
А) нет	✓
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	✓
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	✓
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	✓

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	✓
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	✓
	Б) да	