

МБОУ «СОШ № 15 имени С. Преминина»

АКТ проверки школьной столовой

Дата проверки «16» апреля 2024 г.

Цель

проверки: результативный контроль школьной
столовой

Комиссия в составе:

Сорокина Е.Н.

Варшавского Н.В. / родитель ученика Р.А.)

Дерягина

Норосилов Л.А., соучительница

Составили настоящий акт в том, что

Столовая накрыта вовремя, все порции
соответствует норме, меню висит в
открытом доступе для всех.

В помещении столовой чисто.

Вкусные качества еды хорошие.

Повара и работники столовой имеют соответствующее, работают в специальной форме.

Пожелания: привести порядок в учебном
масштаб мотать руки перед употреблением
мыла.

Подписи

(Сок) - Сорокина Е.Н.

Мать - Варшавского Н.В.

Дочь Варшавской Е.В.

Н - Норосилов Л.А.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16 апреля 2014г

Инициативная группа, проводившая проверку:

Да/нет

Вопрос

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

Вопросы, не предусмотренные МР, но включенные в опросный лист?

1. Соответствует ли санитарное состояние пищеблока нормам и правилам?

2. Все ли сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках?

3. Поступают ли пищевые продукты, продовольственное сырье в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность?

4. Организовано ли бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов?

5. Вся ли документация в наличии по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников?

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.04.24

Инициативная группа, проводившая проверку

Да/нет

Вопрос

- 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

Вопросы, не предусмотренные МР, но включенные в опросный лист?

1. Соответствует ли санитарное состояние пищеблока нормам и правилам?
2. Все ли сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках?
3. Поступают ли пищевые продукты, продовольственное сырье в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность?
4. Организовано ли бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов?
5. Вся ли документация в наличии по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников?

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 16.04.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

Да/нет

Вопрос

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

Вопросы, не предусмотренные МР, но включенные в опросный лист?

1. Соответствует ли санитарное состояние пищеблока нормам и правилам?
2. Все ли сотрудники пищеблока в форме, защитных масках и перчатках?
3. Поступают ли пищевые продукты, продовольственное сырье в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность?
4. Организовано ли бесплатное горячее питание обучающихся 1-4 классов?
5. Вся ли документация в наличии по предоставлению горячего бесплатного питания младших школьников?