

АКТ №
проверки школьной столовой комиссий из числа родителей по контролю за качеством
организации школьного питания

«5» мая 2023 г.

Комиссия в составе: Санькова Е.Ю., Радюкина А.А., Метелица К.А.
составила настоящий акт в том, что «5» мая 2023г. была проведена проверка качества
питания в столовой МБОУ «СОШ с. Ольшанка»

Время проверки: 9ч. 20мин. (1 перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат
Температура подачи блюд	Соответствует СанПиН
Весовое соответствие блюд	Соответствует заявленным нормам десятидневному цикличному меню
Вкусовые качества готового блюда	Вкусовые качества готовых блюд соответствуют вкусу, запаху, цвету, внешнему виду и консистенции утвержденному рецепту
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	соответствует

Оценочный лист


	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	Имеются ли в наличие утвержденные технологические карты ?	
	А) да, по всем блюдам	да
	Б) нет	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли нормам СанПиН санитарное состояние пищеблока и обеденного зала?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Соответствует ли требованиям обеденная посуда? Достаточное ли количество обеденной посуды?	
	А) да, соответствует	да
	Б) нет, не соответствует	
	В) да, достаточно	
	Г) нет, не достаточно	
14	Соответствует ли выдаваемые порции нормам СанПиН и перспективному меню?	
	А) да, соответствует	да
	Б) нет, не соответствует	

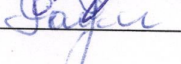
ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

- 1) Ввести в меню блюда из свежих салатов согласно сезонности
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

Члены Комиссии:

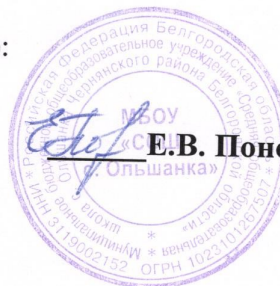
 /Санькова Е.Ю./

 /Метелица К.А./

 /Радюкина А.А./

С актом комиссии ознакомлены (администрация школы):

**Директор МБОУ «СОШ с.
Ольшанка»**



Е.В. Пономарева