

АКТ

по итогам проверки качества горячего питания обучающихся в МБОУ СОШ № 5
членами комиссии (родительского контроля) по питанию.

от « 4 » 10 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Сбоева Елена Александровна
2. Ташинор Анна Петровна
3. _____

составили настоящий акт о том, что « 4 » 10 2023 года была проведена
проверка представителями Комиссии (родительского контроля) за организацией и качеством
питания обучающихся в МБОУ СОШ № 5, время проверки: с 9.50.

Оценочный лист:

№ п/п	Что проверялось	Оценка (выбрать вариант ответа)		Примечания, комментарии
1.	Наличие 12-дневного циклического примерного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по Красноярскому краю с информацией о: возрастных группах, количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, содержании витаминов и минеральных веществ (в примечаниях указать, где размещено меню).	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
2.	В 12-дневном меню отсутствуют повторы блюд	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
3.	Наличие на стенде в обеденном зале фактического меню на текущий день, утвержденного директором	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
4.	Наличие приказа о назначении бракеражной комиссии в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя школы.	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
5.	Наличие заполненного «Журнала бракеража готовой кулинарной продукции».	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
6.	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
7.	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<input type="radio"/> Да	<input checked="" type="radio"/> Нет	
8.	Наличие заполненного «Журнала здоровья» работников столовой	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	
9.	Наличие умывальников (перед столовой) и средств личной гигиены (6 умывальников,	<input checked="" type="radio"/> Да	<input type="radio"/> Нет	

№ п/п	Что проверялось	Оценка (выбрать вариант ответа)		Примечания, комментарии
	мыло и антисептик для рук в дозаторах, полотенца бумажные, элетрополотенце)			
10.	Обеспечено соответствующее требованиям санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток.	Да	Нет	
11.	Наличие столовой посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, столовых приборов из алюминия.	Да	Нет	
12.	Соблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: наличие специальной санитарной одежды (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь), отсутствие ювелирных украшений, часов во время работы, наличие масок и перчаток.	Да	Нет	
13.	За каждым классом закреплены столы, предварительно накрываются.	Да	Нет	
14.	Дети соблюдают правила личной гигиены перед посещением столовой.	Да	Нет	
15.	Соответствие качества готовых блюд по органолептическим показателям (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.)	Да	Нет	
16.	В меню и по факту отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да	Нет	
17.	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	Да	Нет	
18.	Выявились ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	Да	Нет	
19.	Нравится ли детям приготовленная пища, все съедают или значительная часть блюд идет в пищевые отходы (объем и вид пищевых отходов после приема пищи).	Да	Нет	+/-

Выводы и предложения: Еда достаточной температурой.
Тай сладкий. Дети кушали с аппетитом.
Претензий нет

Члены комиссии:

Сбоева Е.А. (Сбоева)
Ташинер А.П. (Ташинер)
 _____ (_____)

С актом комиссии ознакомлена: _____ Сапожкова Н.С., повар-бригадир