

Акт № 1

Проверки школьной столовой комиссией по контролю за организацией горячего питания обучающихся КГБОУ «Михайловская общеобразовательная школа-интернат»

Комиссия в составе:

Кайова Т.Ю., Лоповой А.В., Лукониной Т.В., Аменина Н.Н.

Составили настоящий акт о том, что 15.09.2023 в КГБОУ «Михайловская общеобразовательная школа – интернат» была проведена проверка качества горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

вопросы проверки	результат
своевременность посещения обучающимися столовой в соответствии с утвержденным графиком приема пищи	обучающиеся посещают школьную столовую согласно утвержденному графику приема пищи
соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	приготовленные блюда соответствуют утвержденному меню.
санитарно-техническое содержание обеденного зала	соответствует нормам; дез. обработка ведётся своевременно
условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися	удовле в норме; соблюдается
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников пищеблока	имеется спец. одежда, состояние в норме.
объем и вид пищевых отходов	минимальный (менее 20%)
контроль качества и безопасности поступающей и готовой продукции	ведётся. Имеются опред. отметки в бракерном журнале
организация питьевого режима информирование родителей и детей о здоровом питании	Питьевой режим организован, информирование ведется на стендах, сайте школы.
органолептические показатели (вкусовые качества) готовых блюд	соответствует

Оценочный лист
 проверки организации питания в КГБОУ «Михайловская общеобразовательная школа-интернат»

Дата проведения проверки: 15.09.2023

Инициативная группа, проводившая

проверку: Киселев М.А., Ломова Н.В., Лукочкина Т.В., Алексеева И.А.

	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	

[подпись] / М.Ю. Кабак
 [подпись] / М.В. Лукомина
 [подпись] / Н.В. Топова
 [подпись] / Н.Н. Аленина