

Зусрет.

АКТ №
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 18 с УИОП комиссией по контролю
организации питания обучающихся

Комиссия в составе:

Сереженко Елена Александровна, Давыдова Виктория Викторовна, Милишневская Елена Александровна, Рыбуха Тамара Александровна, Яковлева Светлана Александровна, Мальшикова Ольга Александровна, Ершенико В.А., Нарышкин Тамара Юрьевна К.

составила настоящий акт в том, что «26» 09 2024 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ № 18 с УИОП.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	
Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	А	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	Да	Нет
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	Да	Нет
В меню отсутствуют повторы блюд?	Да	Нет
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	Да	Нет
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	Да	Нет
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	Да	Нет
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	Да	Нет
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	Да	Нет
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	Да	Нет
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	Нет
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	Да	Нет
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	Нет
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	Да	Нет
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	Да	Нет
Температура подачи блюд	Соотв.	Не соотв.
Весовое соответствие блюд	Соотв.	Не соотв.
Вкусовые качества готового блюда	<i>хорошо</i>	
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	Да	Нет
объем пищевых отходов после приема пищи	250г	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

руки более чистые и у детей и у взрослых, вплоть до мытья в горячей воде (мыльной пеной) (холодной / горячей и теплой) вар более вкуснее, варить кусочками (добротные)

Члены Комиссии:

*Сереженко О.О. Рыбуха Т.А. Ершенико В.А.
Давыдова В.В.
Милишневская Е.А.
Яковлева С.А.
Сереженко В.И. Мальшикова О.А.*

С актом комиссии ознакомлены:

АКТ №
проверки школьной столовой МАОУ СОШ № 18 с УИОП комиссией по контролю
организации питания обучающихся

Комиссия в составе:

*Детребова Марина Александровна, Данила Викторина
Михайлова Татьяна Владимировна, Дудина Ольга Михайловна
Ерещенко Елена Александровна, Мухоморова Елена Викторовна
Мальшинова Ольга Александровна, Ерещенко Е.А., Сулейманова М.А.
Рябитя Наталья Николаевна, Рашкина Анастасия Александровна,
Васильева Светлана Александровна*

составила настоящий акт в том, что «26» 09 2024 г. была проведена проверка качества питания в столовой МАОУ СОШ № 18 с УИОП.

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результат	
Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	A	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
В меню отсутствуют повторы блюд?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	<input checked="" type="radio"/> Нет
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	<input checked="" type="radio"/> Нет
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	Да	<input checked="" type="radio"/> Нет
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	Да	<input checked="" type="radio"/> Нет
Температура подачи блюд	<input checked="" type="radio"/> Соотв.	Не соотв.
Весовое соответствие блюд	<input checked="" type="radio"/> Соотв.	Не соотв.
Вкусовые качества готового блюда	<i>очень вкусно</i>	
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
объем пищевых отходов после приема пищи	10%	

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*При очень-очень вкусно еда получается, поэтому, готовить так часто.
Внимательнее по температуре в одну очередь. Снизить температуру подачи блюда
всё. Этого можно избежать и регулировать время. Дети очень
рады всему. Ну очень вкусно!!! В целом качеством очень
удовлетворены!!!*

Члены Комиссии:

*Детребова М.А., Рашкина А.Ю.
Данила В.В., Сулейманова М.М.
Мухоморова Е.А.
Мальшинова О.А.
Ерещенко Е.А.*

С актом комиссии ознакомлены:

Васильева С.А. Света