

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

Комиссия в составе:

Климова Виктория Викторовна
Валкова Елена Сергеевна
Колесникова Ольга Егоровна
Земцова Ирина Александровна
Фабричная Елена Николаевна
Цветкова Олеся Викторовна

составила настоящий акт в том, что «*24*» *10* 20*24* 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	<i>A</i>	
Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте ?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
В меню отсутствуют повторы блюд?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	Да	<input checked="" type="checkbox"/> Нет
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	<input checked="" type="checkbox"/> Нет
Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	Да	<input checked="" type="checkbox"/> Нет
Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	Да	<input checked="" type="checkbox"/> Нет
Температура подачи блюд	Соотв.	Не соотв
Весовое соответствие блюд	<input checked="" type="checkbox"/> Соотв.	Не соотв
Вкусовые качества готового блюда		
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/> Да	Нет
объем пищевых отходов после приема пищи		<i>Н.Р.С.</i>

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

*Все меню и заказывать не! Все исправлено
Спасибо, обратились к вам, работу через и благодарим
на санитарные нормы и порядок следит*

Члены Комиссии:

Климова В.В., Валкова Е.С., Земцова И.А., Колесникова О.Е., Фабричная Е.Н., Цветкова О.В.

С актом комиссии ознакомлены:

К.Р. Луценков

буфер

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

Комиссия в составе:

Кавриной Э.Н., Светковой О.В., Демидова И.А.
Климова Е.А., Киселева Е.А., Сергеева,
Павлова Е.А., Сергеева

составила настоящий акт в том, что «*29*» *10* 20*24* 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? <input checked="" type="radio"/> А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации <input type="radio"/> Б) да, но без учета возрастных групп <input type="radio"/> В) нет		
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		
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="radio"/> Да	Нет
объем пищевых отходов после приема пищи		<i>9,4 кг.</i>

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

Провести комиссию между
классами, после 5-7 классов.
Классному руководителю в каждом классе
тоже тоже провести инструктаж и соблюдать меню.
рук.

Члены Комиссии:

Кавриная Э.Н.
Светкова О.В.
Демидова И.А.
Климова Е.А.
Киселева Е.А.
Сергеева О.Е.

С актом комиссии ознакомлены:

Иванова Н.В. Мухомова