

АКТ

настоящий составлен о том, что «12» февраля 2024 г. Родители учащихся

Иванове Кристиане Павловна (135)
Терещенко Оксана Александровна (135)

в сопровождении Рордеев Н.А.

Присутствовали в столовой лица во время (15:25) обед - 15:52

Были осмотрены: красескартованные столы, буфет,
зона молочной кухни, продегустирован буфет

Отметили:

1) сыр чарго - температурной режим соответствует
норме, вкус буфета сбалансирован

2) сыр с курагой - вкус буфета: пересолен,
отсырела подгорелая картошка в некоторых
порезках.

Коллонт: вкус несоленый, избыток сахара

Салат из моркови с кукурузой: избыток сахара

буфет: много продуктов с высоким содержанием
сахара - кондитерские изделия, сладкие напитки

гигиена в помещении столовой соответствует
нормам.

Заведующей столовой была озвучена просьба
о предоставлении копий накладных на
ежедневную продукцию.



1 О.А. Терещенко

1 К.П. Иванова

1 Кат. Рордеев

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 12.02.24.

Инициативная группа, проводившая проверку: Иванова К.П.
Исраханко О.А.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	да
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	да
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	да
Б) нет	на сайте школы
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	да
А) да	
Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	да
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	да
А) да	
Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	да
А) да	
Б) нет	
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
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)?	нет
А) нет	
Б) да	
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	да
А) да	по заявлениям от родителей
Б) нет	
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	да
А) да	
Б) нет	
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	да
А) да	

	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	
	Б) нет	<i>да</i>
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню ?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи ?	
	А) нет	
	Б) да	<i>нет</i>