

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ «Город дорог»

от 20.10.2022г.

Комиссия в составе

Русанова Елена Валерьевна
Игнатова Ирина Сергеевна
Защербина Анастасия Сергеевна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции
 2. Организация приёма пищи учащихся
 3. Состояние столовой
-
-
-
-

В результате проверки установлено:

Проверка проводилась 20.10.2022 года с 11⁵⁰
Входе проверки выявлено следующее:
- раковины чистые, краны все работают, в диспенсерах
имеется мыло, антисептик.
Общее состояние столовой удовлетворительно.
Полы, подоконники, столы и стулья чистые.
Меню: макароны отварные, котлета куриная
паровая, салат капустный, чай с сахаром.
Варное меню соответствует контрольному
бюджету. Вкусовые качества не нарушены,
запаха нет. Температура соответствует
температурному режиму.
Остатки пищи на момент проверки не
наблюдались. Гигиеническое состояние
защитный нет, состояние удовлетворительно.
Вода в столовой трех видов - есть в кран
После приема пищи столы и стулья протираю-
т - соблюдаются правила уборки разных
поверхностей - запаха нет.
Столовые приборы в достаточном количестве
чистые, тарелки и кружки без сколов.

Handwritten initials/signature on the left margin.

Handwritten signature on the bottom right.

МАОУ «Город дорог» г. Пермь
Оценочный лист

Дата проведения проверки: 20.10.2022г.

	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	✓
	Б) нет, имеются	
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	

Handwritten signature

Handwritten signature

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 с 9-11 кл. не соблюдаются правила л.г.	✓
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	

С.Р.С.

А.А.

В.В.