

АКТ

контроля качества и норм питания

МБОУ СОШ № 29 "

от « 7 » 02 2024 года

Комиссия в составе:

Копытцова Н.А. - ответственного по питанию
Дмитриева М.Б., Россеев А.А. - представители
родительской общественности проверки соблюдения
качества и норм школьного питания

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемого меню утвержденному меню.
2. Соблюдение санитарно-гигиенических норм.
3. Условие соблюдения правил личной гигиены.
4. Наличие и состояние санитарной одежды у сотр.
5. Объем приема отходов после приема пищи.

В ходе проверки комиссия

- установила:
1. Приготовленное меню соответствует утвержденному меню (применяется)
 2. Блюда приготовленные из свежих продуктов, вкусовые качества хорошие, порции соответствуют предусмотренному объему в меню. Меню разнообразно на столе.
 3. Французские завтрашние и обеденные блюда приготовлены в удобное время. Условием в санитарном состоянии. Много в количестве. Обеденные столы чистые, в хорошем состоянии. Уборка в столовой проведена вовремя в кампее. Состояние посуды соответствует требованиям, тарелки, сковород нет.
 4. Французские перед приемом пищи мыют руки с мылом.
 5. Работники столовой работают в спец. одежде, перчатках, масках. Состояние одежды удовлетворительное.
 6. Объем приема отходов после приема пищи не превышает 11%. (завтрак, обед)

Члены комиссии

Копытцова Н.А.

77

Дмитриева М.Б.

Дмитриева

Россеев А.А.

подпись

Школа

СОШ 29

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Отд./корп		День			
				Выход	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	Вторые блюда из	437	Мясо тушеное в сметанном соусе	90		243,16	11,42	16,92	11,3
Завтрак	Гарниры	516	Макароны отварные с овощами	150		186,9	4,7	6,9	26,5
Завтрак	Напитки	635	Компот "Ягодка"	200		41,48	0,22	0,08	9,97
Завтрак	Хлеб	15.2	Хлеб пшеничный	30		69,76	2,3	0,24	14,6
Завтрак	Хлеб	15.1	Хлеб ржано- пшеничный	30		54,96	2,19	0,4	10,65
				500		596,26	20,83	24,54	73,02
Обед	Первые блюда	147	Суп куриный с вермишелью (ЦБ)	200		166,72	5,02	4,84	25,77
Обед	Первые блюда	147	Суп куриный с вермишелью (ЦБ)	200		166,72	5,02	4,84	25,77
Обед	Омлеты	342	Омлет с сыром, со сливочным маслом	235		367,54	17,5	20,9	27,36
Обед	Омлеты	342	Омлет с сыром, со сливочным маслом	210		334,06	15,56	16,58	30,65
		54-7хн-2020 (7-11лет)							
Обед	Напитки		Компот из смеси сухофруктов	200		93,6	0,6		22,8
		54-7хн-2020 (7-11лет)							
Обед	Напитки		Компот из смеси сухофруктов	200		93,6	0,6		22,8
Обед	Хлеб	15.1	Хлеб ржано- пшеничный	30		54,96	2,19	0,4	10,65
Обед	Хлеб	15.1	Хлеб ржано- пшеничный	30		54,96	2,19	0,4	10,65
Обед	Хлеб	15.2	Хлеб пшеничный	35		81,2	2,66	0,28	17,01
Обед	Хлеб	15.2	Хлеб пшеничный	35		81,2	2,66	0,28	17,01
				1 375		1 494,56	54	48,52	210,47
	Выпечка собственного производства для школьного								
Полдник	Напитки	747	Котлета в тесте (школа)	100		279	6,53	12,9	42,75
Полдник	Напитки	279	Компот из черной смородины	200		74,45	0,9		16,43
				300		353,45	7,43	12,9	59,18

Оценочный лист контроля качества и норм школьного питания

Дата проведения проверки 07.02.2024.

Комиссия, проводившая проверку:

Копытцова Н. А.
Деметрива М. Б.
Доссева Л. А.

Вопрос	Да/нет
1. Имеется ли в организации меню?	
А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
Б) да, но без учета возрастных групп	
В) нет	
2. Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
А) да	
Б) нет	да
3. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
А) да	
Б) нет	да
4. В меню отсутствуют повторы блюд?	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
А) да, по всем дням	
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
А) да	
Б) нет	да
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
А) да	
Б) нет	да
8. От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
А) да	
Б) нет	да
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	нет
10. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
А) да	
Б) нет	да
11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
А) да	
Б) нет	да
12. Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
А) да	
Б) нет	да
13. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
А) нет	
Б) да	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
А) да	
Б) нет	да
15. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
А) нет	
Б) да	нет
16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
А) нет	
Б) да	нет
17. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
А) нет	
Б) да	нет