

АКТ
контроля качества и норм питания

от « 14 » 09 2022 года

Комиссия в составе:

Копытский А.А. - ответственного по питанию.
Своякиной Т.И. - члена бракеражной комиссии.
Отгорюшина Е.Е. - представителя родительской
общественности проверки контроля качества
и норм школьного питания.

Цель проверки:

1. Соответствие реализуемого блюда утвержденному
2. Соблюдение санитарно-гигиенических ^{норм} ~~норм~~
3. Условие соблюдения правил личной гигиены
4. Наличие и составление санитарной ^{ситуации} ~~ситуации~~
у сотрудников.

В ходе проверки комиссия

установила: 1. Приготовленное блюдо соответствует ^{нормам} ~~нормам~~ утвержденному меню (определяется)
2. Блюдо приготовлено из свежих продуктов, имеет хорошее вкусовые качества, подано с тёплыми. Масса порции соответствует предусмотренному количеству в меню. Меню реализуемо на этапе
3. Французские заправки и обертки в установленной таре. Гигиенически в исправном состоянии. Меню в полевом (пункте). Обертки стали в хорошем состоянии, имеют чёткую маркировку проверки качества, тары в наличии. Состояние посуды соответствует требованиям. Тарелки, столов нет.
4. Французские переф приемом пищи имеют вкус и запах.
5. Работники столовой работают в спец. санитарной одежде, перчатках, масках. Состояние среды удовлетворительно. Замечаний нет.

Члены комиссии

Копытский А.А.

Своякина Т.И.

Отгорюшина Е.Е.

Оценочный лист контроля качества и норм школьного питания

14.09.22.

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, по всем дням	+
Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
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	
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	
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 оставшейся пищи ?	
А) нет	+
Б) да	