

АКТ № 16
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«23» 11 22

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - Да
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. Да
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд Да
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/3
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в нашем меню
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей Да
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании Да

Ф.И.О. контролирующего Осипова 22 Подпись [подпись]

Зав.производством Решеткин С.А. Подпись [подпись]

Отв.за питание в школе Редко ЕИ Подпись [подпись]

АКТ № 17
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«29» 11.22

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - Да
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. Да
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд Да
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/3
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей Да
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании Да

Ф.И.О. контролирующего Козлова О.И. Подпись [подпись]

Зав.производством Решеткин С.А. Подпись [подпись]

Отв.за питание в школе Лобко Е.И. Подпись [подпись]

АКТ № 18
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«2» декабря

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - соответствует.
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. соответствует.
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует.
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/3
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд есть.
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей да
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании информировано.

Ф.И.О. контролирующего Лазенко Е.А. Подпись Лазенко.

Зав.производством Решетник С.А. Подпись Решетник

Отв.за питание в школе Родно ЕМ Подпись Родно

Чек-лист

(Родительский контроль за организацией школьного питания)

г. Сп. Саратовская обл 06 » 12 2022 г.

Комиссией в составе:

Самоненко С.И.

была произведена проверка организации питания в столовой школы № 11
по адресу ул. Красная 102

время проверки 9 45

Наименование комплекса _____

Ассортимент блюд мясо, овощи, каша и супы

Направление проверки: _____

№ п. п.	Наименование показателя	ДА	НЕТ
1.	Наличие в школе стенда по вопросам здорового питания	✓	
2.	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены	✓	
3.	Обеденный зал чистый, отсутствуют посторонние неприятные запахи	✓	
4.	Спецодежда персонала чистая и опрятная	✓	
5.	Школьная посуда без сколов	✓	
6.	Наличие в обеденном зале циклического меню для ознакомления	✓	
7.	Наличие в школе приказа о создании и работе бракеражной комиссии	✓	
8.	Наличие в составе бракеражной комиссии представителей родительского комитета	✓	
9.	Наличие в обеденном зале ежедневного меню с составом и выходом блюд	✓	
10.	Рацион питания соответствует заявленному меню	✓	
11.	В случае несоответствия блюд заявленному меню наличие обоснования произведенной замены	✓ <i>вместо мяса</i>	
12.	Соответствие температуры подачи блюд	✓	

	(горячие блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры не ниже 65°C, холодные супы и напитки не выше - 14°C)		
13.	Соответствие выхода блюд	✓	
14.	Соответствие вкуса блюда, вкусу ожидаемому согласно рецептуре приготовления	✓	
15.	Наличие бракеражного журнала и полнота его заполнения	✓	
16.	Наличие сопроводительных документов подтверждающих качество и безопасность сырья и продуктов питания	✓	

Вид и объем пищевых отходов после приема пищи:

1/4 ведра

Предложения по улучшению качества питания:

1. _____
2. _____
3. _____

С результатами занесенными в чек-лист, ознакомлены:

Зав. производством столовой: С.Сейф Рахметов С.А.

Комиссия:

Секретарь С.А.

АКТ № 18
обследования столовой
ст. Староджерелиевская

«7» декабря

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - соответствует
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. хорошее
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/2
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей удовлетворен
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании посещают

Ф.И.О. контролирующего Хмелева С.И. Подпись [подпись]
Зав.производством Решетняк С.В. Подпись [подпись]
Отв.за питание в школе Робко С.И. Подпись [подпись]

АКТ № 20
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«8» декабря

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - соответствует
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. соответствует
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/2 ведра
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в норме
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей удовлетворены
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании информированы

Ф.И.О. контролирующего Бабеева Подпись Тел

Зав.производством Решетник С.А. Подпись С. Решетник

Отв. за питание в школе Решетник С.А. Подпись С. Решетник

АКТ № 28
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«9» Декабря

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - Соответствует

2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. Соответствует

3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд Соответствует

4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/2 ведра

5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в норме

6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей удовлетворена

7. Информирование родителей и детей о здоровом питании информированы

Ф.И.О. контролирующего Чибрикова Подпись [подпись]

Зав.производством Решеткин С.А. Подпись [подпись]

Отв.за питание в школе Редко ЕМ Подпись [подпись]

АКТ № 22
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«12» декабря 2022 г.

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - соответствует
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. соответствует
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд да
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/3 ведра
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд да
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей удовлетворено
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании информированы

Ф.И.О. контролирующего Мамашкина Н.И. Подпись Мамашкина

Зав.производством Решеткин С.А. Подпись Решеткин

Отв.за питание в школе Лобко Е.И. Подпись Лобко

ЧЕК ЛИСТ

Дата проведения проверки: 21.12.2022

Красноармейский район

Образовательное

учреждение МБОУ СОШ N 11

Инициативная группа, проводившая
проверку: Раушанов Е.А.
Кухарева Л.С.

	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	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий, приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да (на данной школе таких детей нет)	нет

	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии*	
	А) да	да
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	нет
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	нет
	Б) да	

Выводы и рекомендации:

В столовой нет санитарное
 соответствие пищевого блока.
 Дети едят хорошо, отходы мало.
 Сопределены отходы, поделены.

Подписи комиссии:

В. А. Базилкина
И. С. Журавлева

АКТ № д3
обследования столовой

ст. Староджерелиевская

«22» декабря 2022г.

1. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню - соответствует
2. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой, посуды и т.д. соответствует
3. Условия и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд соответствует
4. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи 1/3 ведра
5. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд в наличии
6. Удовлетворенность обучающихся ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса с согласия их родителей удовлетворен
7. Информирование родителей и детей о здоровом питании поступает

Ф.И.О. контролирующего Колесникова А. Подпись Колесникова А.
Зав. производством Решетник Е. А. Подпись Решетник Е. А.
Отв. за питание в школе Лобко ЕМ Подпись Лобко ЕМ