

Акт проверки организации питания  
в МОУ СШ № 57 Кировского района города Волгограда

«10» марта 2014 г.

Комиссия в составе:

Полетаевой У.В. - ответственный за организацию питания и повара.  
Родители: Трудыческая О.Н., Глебатова В.Н.  
Емелькова А.

Цель проверки:

- Соблюдаются санитарные нормы
- Соблюдаются сроков годности кулинарных изделий
- Соответствует блог утвержденному меню

В ходе проверки установлено:

- Санитарные нормы соблюдаются! поверхности обрабатываются дез. средствами, рабочая чистая.
- Сроки годности соблюдаются: Сосиска в течение 6-20.03.24, Булочка с вареньем - 19.03.24.
- Выход соответствует: Каша пшеничная  
Выводы и предложения: тесточки с соусом, чай "каркаде"

Члены комиссии:

Умнов  
Федор  
Глеб  
Ольга

## Форма оценочного листа

Дата: 20.03.2024

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организаций	+
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое 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 циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организаций?	
	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)?	

	A) нет	+
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	A) да	+
	Б) нет	
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
	A) да	+
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	A) да	+
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	A) нет	+
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	A) да	+
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	A) нет	+
	Б) да	
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	A) нет	+
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	A) нет	+
	Б) да	

Замечания:

Замечаний нет

Подпись:

Марков НВ  
Григорьевна Ольга Викторовна  
Мария Викторовна