

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 8.10.24

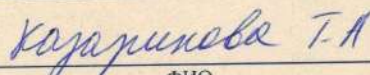
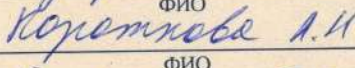
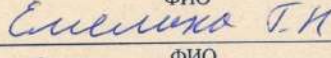
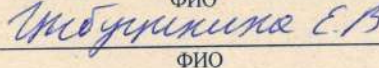
Инициативная группа, проводившая проверку: Караушкова Т.А. Емелькина Т.Н.  
Короженкова А.И. Усачкина Е.В.

	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 остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Комиссия:

  
 подпись  
  
 подпись  
  
 подпись  
  
 подпись

  
 ФИО  
  
 ФИО  
  
 ФИО  
  
 ФИО

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 18.10.24

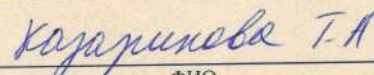
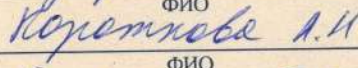
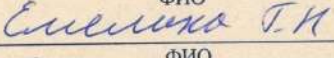
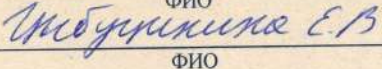
Инициативная группа, проводившая проверку: Кагарникова Т.А. Емелькина Т.Н.  
Керемханова А.Н. Чусовичкина Е.В.

	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 остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Комиссия:

  
 подпись  
  
 подпись  
  
 подпись  
  
 подпись

  
 ФИО  
  
 ФИО  
  
 ФИО  
  
 ФИО

# АКТ

## проверки организации питания в школьной столовой отделения МАОУ «Гольшмановская СОШ № 4 № «Земляновская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 04.10.2024

Время проверки: 11-30

Состав комиссии:

Члены комиссии: Миленина Галина Васильевна - зав. отделением

Казаринова Татьяна Юрьевна – член родительского комитета;

Казаринова Татьяна Анатольевна – учитель математики

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла соответствует норме

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<b>Завтрак:</b> бутерброд с сыром	30/20	30/20	
	Суп молочный с крупой	250	250	
	Чай с лимоном	200	200	
	Хлеб пшеничный	20	20	
	Хлеб ржаной	20	20	
2	<b>Обед 1 блюдо:</b> Рассольник с домашней птицей, со сметаной	250/15/5	250/15/5	
	<b>2 блюдо:</b> ежики с мясом, с рисом, соусом	120	120	
	Макаронные изделия отварные	180	180	
	Напиток: сок в ассортименте	200	200	
	Хлеб пшеничный	60	60	
	Хлеб ржаной	60	60	

- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины.
- Суточная проба имеется (за 03.10.2024 (срок хранения 48 часов))

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед
- 

**Замечания и рекомендации по проверке:** Замечаний по проверке нет

**Члены комиссии:**

**Г.В.Миленина**

---

**Т.Ю. Казаринова**

---

**Т.А. Казаринова**

---

- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед
- 

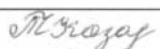
**Замечания и рекомендации по проверке:** Замечаний по проверке нет

**Члены комиссии:**



**Г.В.Миленина**

---



**Т.Ю. Казаринова**

---



**Т.А. Казаринова**

---

## АКТ

проверки организации питания в школьной столовой  
отделения МАОУ «Гольшмановская СОШ № 4 № «Земляновская СОШ»

(наименование организации)

Дата проверки: 11.10.2024

Время проверки: 11-30

Состав комиссии:

Члены комиссии: Миленина Галина Васильевна - зав. отделением

Любина Нина Николаевна – член родительского комитета;

Казаринова Татьяна Анатольевна – учитель математики

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно
- Нарушений на пищеблоке не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается
- Нарушений в зале столовой не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме
- Использование столовых приборов из нержавеющей стали соответствует норме
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям
- Чистота и исправность раковин для мытья рук и полотенцесушителей, наличие мыла соответствует норме

### Контрольное взвешивание готовой продукции.

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	<b>Завтрак:</b> бутерброд с маслом	30/15	30/15	
	Каша рисовая жидкая	200	200	
	Чай с сахаром	200	200	
	Апельсин	482	482	
	Хлеб пшеничный	20	20	
	Хлеб ржаной	20	20	
2	<b>Обед 1 блюдо:</b> овощи консервированные	100	100	
	Суп гороховый с мясом и гренками	250/10/20	250/10/20	
	<b>2 блюдо:</b> биточки рыбные	100	100	
	Гарнир: пюре картофельное	180	180	
	Напиток: компот из смеси сухофруктов	200	200	
	Хлеб пшеничный	60	60	
	Хлеб ржаной	60	60	

- Объемы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объемам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается
- Качество питания – съели более половины.

- Суточная проба имеется (за 10.10.2024 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед
- 

**Замечания и рекомендации по проверке:** Замечаний по проверке нет

**Члены комиссии:**

**Г.В.Миленина**

---

**Н.Н. Любина**

---

**Т.А. Казаринова**

---

- Суточная проба имеется (за 19.10.2023 (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед
- 

**Замечания и рекомендации по проверке:** Замечаний по проверке нет

**Члены комиссии:**



**Г.В.Миленина**



---

**Н.Н. Любина**



---

**Т.А. Казаринова**

---