

Акт

08.10.2020 г.

проверки организаций питания  
с участием работников единст-  
венности МАОУ СОШ № 37 г. Пермь  
корпус № 2 по адресу ул. М. Гончар-  
ова, 33.

Комиссия в составе: Дубровинская  
Софьяна Александровна, Зубова  
Наталья Анатольевна произвела  
проверку организаций питания  
в школьной столовой.

По факту проверки установлено:

1. Установлено меню в соответствии  
с нормативными документами и  
соответствует с требованиями  
Ростпотребнадзора.
2. Проверено санитарное состояние  
посещаемостей - удовлетвор.
3. Оснащенность посудой и  
нейкой - удовлетв.
4. Сервировка и подача блюд -  
-удовлетворительно.
5. Документы (бракеражные  
журналы и тех. карты) - удовлетв.
6. Сметы прибор готовят профуженые

## Форма оценочного листа

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню?	
A) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	
B) да, но без учета возрастных групп	
B) нет	
2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
A) да	
B) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
A) да	
B) нет	
4 В меню отсутствуют повторы блюд?	
A) да, по всем дням	
B) нет, имеются повторы в смежные дни	
5 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
A) да, по всем дням	
B) нет, имеются повторы в смежные дни	
6 Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
A) да	
B) нет	
7 Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
A) да	
B) нет	
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
A) да	
B) нет	
9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
A) нет	
B) да	
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
A) да	
B) нет	
11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	
A) да	
B) нет	
12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
A) да	
B) 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