

ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ

Дата и время проведения проверки: 18.10.2024 9:35

Инициативная группа, проводившая проверку (ФИО): _____

Тягулева Надежда Александровна
Аномова Ксения Викторовна

№	Вопрос	Ответ
1.	Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	да
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3.	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4.	В меню отсутствуют повторные блюда или запрещенные блюда? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	да
5.	Вывешен ли график приема пищи обучающимися? А) да Б) нет	да
6.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
7.	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	да
8.	Соответствует ли вкус приготовленных блюд А) да Б) нет	да
9.	Соответствует ли запах приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
10.	Соответствует ли температурный режим приготовленных блюд? А) да Б) нет	да
11.	Соответствует ли состояние посуды и столовых приборов? А) да Б) нет	да
12.	Проводится ли уборка обеденного зала и мебели после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
13.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) да Б) нет	нет
14.	Наличие и состояние спецодежды у сотрудников столовой? А) да Б) нет В) состояние	да
15.	Обеспечен ли обеденный зал моющими средствами и ветошью? А) да Б) нет	да

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:


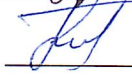
ЗАМЕЧАНИЯ:

Замечаний нет

ЖАЛОБЫ:

Жалоб нет

Подпись

 | Антонова А. А.
 | Тсыгова К. А.
|
|
|

Дата 18.10.2024

АКТ № 1

проверки организации горячего питания в школьной столовой ГБОУ СОШ № 641 с углубленным изучением английского языка Невского района Санкт-Петербурга

Дата проверки 18.10.2024

Время проверки 9:35

Цель проверки: соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.

Родительский контроль в составе 2 человек (список прилагается) составили настоящий акт в том, что 18.10.24 в 9:35 Родительским контролем была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Проведены контрольное взвешивание и дегустация порций членами Родительского контроля. При дегустации родителями отмечено:
 - соответствие рациона питания утвержденному меню;
 - вкусовые качества блюд удовлетворительные;
 - качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
 - вес готовой продукции соответствуют заявленному выходу в меню;
 - контрольная порция в зале присутствует.
2. Организация питания: в помещении столовой находится дежурный учитель, который следит за порядком, педагоги обращают внимание детей на то, что перед принятием пищи необходимо мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом.
3. В обеденном зале – 300 посадочных мест. Мест хватает всем находящимся в столовой. Составлен график посещения столовой классами. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы. Все классные руководители сопровождают свои классы.
4. Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования, имеют СИЗ.
5. На информационном стенде перед входом в помещение столовой размещены нормативные документы, контактная информация, цикличное двухнедельное меню, графики посещения столовой классами и дежурства учителей.

Приняли решение:

признать работу школьной столовой
удовлетворительной (стабильной).
Разнообразие блюд очень богато. Все было
очень вкусно на дегустации. Дежурная пе-
рсонал. Все еда соответствует
всем требованиям здорового и качественного