

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 20.03.24

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Дрошова Ю.Н.

Костюченко Н.П.

Горбунова О.Н.

Куришанова Н.Ю.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование - исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Бюфэ гороховое, жареный мясной, сои, хлеб, овощи консервированные.

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима - соблюдается/не соблюдается
- Качество питания - много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 18.03.24г) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Не выявлено

Члены комиссии: Горбунова О.Н. Г.Н.

Дрошова Ю.Н. Д.Н.

Костюченко Н.П. К.П.

Куришанова Н.Ю. К.Ю.

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: 26.03.2022.
Комиссионная группа в составе: 4 человек.

	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?	
	<u>нет</u>	✓

	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	

1.

Члены комиссии:

1. Гребенкова ОН
2. Арокина ЮН
3. Жосюмского ИЮ
4. Журишников ИЮ
5. _____

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 25.04.24г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Сиверова О.М.

Дрошенин Ю.Н.,
Горбунова О.Н., Костюченко Н.П.,
Кузнецова Н.Ю.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид; спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Полдник с маслом слив., тертая мясная,
салат с/с, хлеб, салат из свекл. нарезкой,
сок ТП 200мл (начальная классы)

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 24.04.24г) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Не выявлено

Члены комиссии: Горбунова О.Н.

Дрошенин Ю.Н.

Костюченко Н.П.

Кузнецова Н.Ю.

Сиверова О.М.

Оценочный лист
 проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

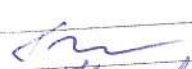
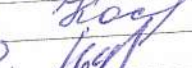
Дата проведения проверки: 25.04.24
 Комиссионная группа в составе: 5 человек.

	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?	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	

1.

Члены комиссии:

1. Дроздова И.И. 
2. Петрова О.И. 
3. Киселева И.И. 
4. Куришова И.И. 
5. Семенова О.И. 

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: 20.05.2022
Комиссионная группа в составе: 5 человек.

	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 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 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 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?	

нет

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 20.05.24

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Семетов О.М.
Дронова Ю.Н.
Горбунова О.Н., Костюченко Н.П.
Курьянова Н.Ю.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Каша греч. с маслом,
салат куриц. залив., чай с/с,
хлеб, напиток "Орбон".

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 17.05.24)(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Не выявлено

Члены комиссии: Горбунова О.Н.
Дронова Ю.Н.
Костюченко Н.П.
Курьянова Н.Ю.
Семетов О.М.

	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	

1.

Члены комиссии:

1. Дроздова ЮМ *Д*
2. Горбунова ОМ *Г*
3. Косюченко НП *К*
4. Журикова НЮ *Ж*
5. Селезнева ОМ *С*

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 21.02.24г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Дрошина Ю.Н.,

Костюченко Н.П.,

Горбунова О.Н.,

Кузнецова Н.Ю.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Каша рисовая, какао, хлеб, сыр, банан.

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.02.24г)(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Не вывешено меню.

Члены комиссии: Горбунова О.Н.

Дрошина Ю.Н.

Костюченко Н.П.

Кузнецова Н.Ю.

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: 21.02.2022
Комиссионная группа в составе: 4 человек.

	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?	
	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	

1.

Члены комиссии:

1. Ярокова И.С.
2. Горбунцова О.М.
3. Жестякина И.В.
4. Журишнова И.В.
5. _____

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 18.01.24г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Дромина Ю.Н.,

Косточенко Н.П.

Гербунева О.Н.

Куришкова Н.Ю.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Каша с говяжьей тушечкой,
чай с/с, хлеб, леггарни, шоко-кап (кач.
школа)

Объёмы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 17.01.24г)(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет.

Члены комиссии:

Дромина Ю.Н.

Куришкова Н.Ю.

Косточенко Н.П.

Гербунева О.Н.

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: 18.06.24
Комиссионная группа в составе: 4 человек.

	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) да	+
	Б) 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	

1.

Члены комиссии:

1. Горбунова О.Н.
2. Алексеев Ю.Н.
3. Журиковская И.В.
4. Жестюченко И.И.
5. _____

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСМ

(наименование организации)

Дата проверки: 20.12.23

Время проверки: 11⁵⁵

Состав комиссии: Дрошина Ю.Н., Куришанова Н.Ю.,
Костогорова Н.П.,
Горбунова О.Н.,
Сиденко О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Каша гречневая с мясом
фасоль по-строгановски с грибами
салат с помидорами, огурцами, морковью
и курицей (начальное блюдо)

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 19.12.23 г.) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Члены комиссии: Сиденко О.М. Сер
Дрошина Ю.Н. Др.
Куришанова Н.Ю.
Костогорова Н.П.
Горбунова О.Н. Гм

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки:

Комиссионная группа в составе: 5 человек.

	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) да	
	Б) нет	исс +

	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	

1.

Члены комиссии:

1. Дрокина Алла Ф.
2. Лобочко Оксана
3. Куришова Н.В.
4. Косычева Н.П.
5. Семезова О.А.

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 20.11.23

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Дрошова Ю.Н.
Кузнецова Н.Ю.
Костюченко Н.П.
Горбунова О.Н., Селезнев О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Каша манная молочная с м.,
каша манная, жидко, сыр
покупать, манную (манная каша)

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 17.11.23) (срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Члены комиссии: Селезнев О.М.
Дрошова Ю.Н.
Кузнецова Н.Ю.
Костюченко Н.П.
Горбунова О.Н.

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: 20.11.23
Комиссионная группа в составе: 2 человек.

	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?	
	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	

1.

Члены комиссии:

1. Алексеева Ю.И.
2. Горбунова О.Н.
3. Сидорова О.А.
4. _____
5. _____

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 23.10.23г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Дрошнина Ю.Н.

Кузнецова Н.Ю.

Костюченко Н.П.

Горбунова О.Н., Семенов О.И.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: каша овсяная, хлеб, какао, сыр,
пирожковое

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.10.23г)(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Члены комиссии: Семенов О.И.

Дрошнина Ю.Н.

Кузнецова Н.Ю.

Костюченко Н.П.

Горбунова О.Н.

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: 23.10.23.
Комиссионная группа в составе: 5 человек.

	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	

1.

Члены комиссии:

1. Дронова Ю.Н. *Дронова*
2. Горюнова О.Н. *Горюнова*
3. Семенов О.М. *Семенов*
4. Куриленко Н.Ю. *Куриленко*
5. Костогенов Н.П. *Костогенов*

АКТ

Проверки организации питания в школьной столовой

МБОУ БСШ

(наименование организации)

Дата проверки: 21.09.23г

Время проверки: 11⁰⁰

Состав комиссии: Дронова Ю.Н.

Курилякова Н.Ю.

Восточенко Н.П.

Горбунцова О.Н., Селенкова О.М.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование- исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям

В меню: Рис с отварной курицей, печенье, хлеб,
сок, йогурт

Объемы на выходе готовых блюд соответствуют/не соответствуют объемам заявленным в меню.

- Соблюдение температурного режима- соблюдается/не соблюдается
- Качество питания- много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется (за 20.09.23г)(срок хранения 48 часов)
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают учащихся на обед

Замечания и рекомендации по проверке: Замечаний нет

Члены комиссии: Селенкова О.М. [подпись]

Дронова Ю.Н. [подпись]

Курилякова Н.Ю. [подпись]

Восточенко Н.П. [подпись]

Горбунцова О.Н. [подпись]

Оценочный лист
проверки организации питания в МБОУ Байкальская СОШ

Дата проведения проверки: _____
Комиссионная группа в составе: 5 человек.

	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) <u>нет</u>	✓

	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	

1.

Члены комиссии:

1. Ярошова И.И.
2. Тербукова Е.И.
3. Савельева О.И.
4. Журишкова Н.Ю.
5. Хасягоченко Н.П.