

8	Присутствует ли неприятный запах в пищеблоке?	
	А) да	
	Б) нет	нет
9	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) да	
	Б) нет	нет
10	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
12	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
13	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты.	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
14	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Соответствует ли вес порционных блюд, указанных в меню-раскладке.	
	А) да	да
	Б) нет	
16	Наличие приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
17	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	да
	Б) нет	

18	Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал, протокол и тд.)	
	А) своевременно	да
	Б) не своевременно	
19	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	
	А) имеется	а
	Б) не имеется	
20	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	
21	Вкусовые качества блюд?	
	А) вкусно	да
	Б) не вкусно	
22	Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.	
	А) съели всё.	да
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	Соблюдение температурного режима.	
	А) соблюдается	да
	Б) не соблюдается	
24	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) да	
	Б) нет	нет
25	Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:	
	А) да	да
	Б) нет	
26	Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы	
	А) да	да
	Б) нет	

28	Телефоны горячей линии по организации питания: школьный уровень, муниципальный уровень, краевой уровень (актуальность)	
	А) нет	
	Б) да	да
29	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда)	
	А) соблюдается	да
	Б) не соблюдается	

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактический выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактический выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Макароны отварные	180	180			
2	Курица в соусе	120	120			
3	Сык	200	120			
4	Суп рассольник	200	200			
5						

Другие замечания:

замечаний не выявлено

ВЫВОД:

Акт подписали:

Шевченко А.Ю. *[подпись]*

С актом ознакомлены:

Мухоморова Н.И. *[подпись]*
Тюшкова Т.А. *[подпись]*