

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

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

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

Контрольное взвешивание готовой продукции

№ п/п	Наименование блюда	Выход по меню(гр.)	Фактический выход контрольного блюда (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 1) (гр.)	Фактически й выход (Блюдо 2) (гр.)	Разница при взвешивании (гр.)
1	Борщ					
2	Ленивые галушки					
3	Хлеб (белый, серый)					
4	Какао					
5						

Другие замечания:

Замечаний нет.

ВЫВОД:

Еда вкусная, всё свежее, горячее.
Ответственный и внимательный персонал.

Акт подписали: ИИ (Ирек С.В.)

С актом ознакомлены: ответств. по питанию
Ю.А. Бушкова