





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



18	<b>Своевременное ведение документации бракеражной комиссией (журнал, протокол и тд.)</b>	
	А) своевременно	+
	Б) не своевременно	
19	<b>Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)</b>	
	А) имеется	+
	Б) не имеется	
20	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	+
21	<b>Вкусовые качества блюд?</b>	
	А) вкусно	+
	Б) не вкусно	
22	<b>Качество питания – много блюд осталось не тронутыми.</b>	
	А) съели всё.	+
	Б) съели более половины	
	В) не съели	
23	<b>Соблюдение температурного режима.</b>	
	А) соблюдается	+
	Б) не соблюдается	
24	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>	
	А) да	
	Б) нет	+
25	<b>Наличие информации по организации питания детей на официальном сайте общеобразовательной организации:</b>	
	А) да	+
	Б) нет	
26	<b>Информация о ежедневном меню по каждой возрастной группе (утвержденное директором), фотография блюда на сайте школы</b>	
	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	рыба тушеная в сметане					
2	с овощами / пюре	250	250			
3	картофельные					
4	кофейной панички	180	180			
5	хлеб пшеничный / ржаной	50/50	50/50			
	Печенье	20	20			

Другие замечания:

Замечаний нет

ВЫВОД:

Столовая работает в соответствии с графиком, блюда теплые, вкусные, дети кушают с удовольствием.

Акт подписали:

Бумякин В.А. *[Подпись]*  
Арутюнян А.С. *[Подпись]*

С актом ознакомлены:

Тимонова И.А. *[Подпись]*  
Сухомарева Н.И. *[Подпись]*