

Акт № 4

по итогам проведения группой общественного контроля и организации питания
организации входного производственного контроля при закладке продуктов

Дата проведения: 19.12.2024

Время проведения: 11.10

Цель: **входной производственный контроль при закладке продуктов.**

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания в составе Бельских Т.А., Артамоновой В.В., Блинниковой Т.С., составили настоящий акт об итогах организации входного контроля при закладке продуктов.

В ходе проверки было выявлено следующее:

- все продукты, используемые при закладке соответствуют норме по срокам годности, что отражено в журнале учета сроков годности.

Кроме того было отмечено:

- наличие меню и соответствие его реально поданным блюдам.

- уборка помещений проводится после каждого приема пищи

- столы накрыты за 5 мин. до начала приема пищи обучающимися; блюда имеют хороший эстетический вид; посуда соответствует санитарным нормам; работники столовой вежливые, спокойные, доброжелательные);

- внешний вид обучающихся – удовлетворительный (все обучающиеся без верхней одежды, помыли руки перед принятием пищи);

Вывод: все продукты, используемые при закладке соответствуют норме по срокам годности, что отражено в журнале учета сроков годности .

Претензий и замечаний со стороны членов группы общественного контроля и организации питания нет.

Члены группы общественного контроля и организации питания:

 Бельских Т.А.

 Артамонова В.В.

 Блинникова Т.С.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 19.12.2024 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Комиссия общественного контроля организации питания

	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 / нет заболеваний	✓
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	