

Акт № 5

по итогам проведения группой общественного контроля организации питания проверки санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, обеденного зала, подсобных помещений).

Дата проведения: 21.01.2025

Время проведения: 13.35

Цель: Проверить санитарное состояние пищеблока.
Контрольное взвешивание готовых блюд.

Мы, члены группы общественного контроля организации и качества питания в составе Бельских Т.А., Неймет О.А., Блинниковой Т.С., Артамоновой В.В. составили настоящий акт об итогах проверки санитарного состояния пищеблока.

В ходе проверки было выявлено следующее:

-Была проведена проверка санитарного состояния пищеблока. Посуда, доски, столы в пищеблоке и в зале приема пищи чистые, без видимых дефектов.

-При контрольном взвешивании готовых блюд выявлено, что вес соответствует заявленному в меню и технологической раскладке.

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);


- поведение обучающихся – удовлетворительное (обучающиеся спокойно зашли в столовую, расселись согласно закрепленным местам, спокойно принимали пищу, грязную посуду сдали на мойку).


Вывод: Посуда, доски, столы в пищеблоке и в зале приема пищи чистые, без видимых дефектов. Санитарное состояние хорошее.

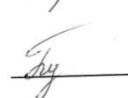
Претензий и замечаний со стороны членов группы общественного контроля и организации питания нет.

Члены группы общественного контроля и организации питания:

 Бельских Т.А.

 Неймет О.А.

 Блинникова Т.С.

 Артамонова В.В.

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 21.01.2025

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 заведений	✓
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	