

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

15.09.2022 г.

Общественным Советом по питанию 15.09.2022 года была проведена проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 09:30

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 4-ого дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (завтрак) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии, без нарушений имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду, вкусу и запаху оценивается на «отлично».
- Температурный режим блюд в норме, без нарушений.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено не все дети едят омлет-15% от 51(8 человек)
- На время проверки процент отходов от 2-х классов составил примерно 5% от 43 порций.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца с курицей, сосиска в тесте, п/картошка, п/капуста, булочка с маком, московская булочка.
- Сок - 3 вида
- Вода питьевая не газ. -2 вида
- Гематоген – 1 вид
- Печенье – 3 вида
- Шоколад – 4 вида

- Мармелад жевательный
- Зефир воздушный
- Печенье «Чоко-пай»
- Мини-рулеты
- Мини-мафины
- Ириска «Миллер»

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что завтрак меню 4-ого дня («омлет натуральный») дети начальных классов едят не все.
2. Объем отходов (завтрак) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей завтрак «вкусный».
4. Температура блюд в норме.
5. Согласно органолептической оценке качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
8. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве
9. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
10. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
11. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:



/М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:



/ Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:



/ Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:



К.В. Туезова /

Член родительского комитета:



И.В. Григорьева/

Член родительского комитета:



/Н.В. Яковлева/

Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287 Адмиралтейского района

Дата проведения проверки: 15.09.2022
Время проведения проверки: 9.30

Вопрос	Ответ
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп и режимов функционирования организации?	☒ А) да ☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒ А) да ☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒ А) да ☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	☒ А) да ☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒ А) да ☐ Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?	☐ А) да ☒ Б) нет
7. Органолептическая оценка блюда	"Шницель куриный" - хорошо "Буженина свиная" - отлично "Чай с сахаром и лимонадом" - отлично "Трубка свиная" - отлично
8. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	☒ А) да ☐ Б) нет
9. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐ А) да ☒ Б) нет
10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	<u>Не все дети едят овощи</u>
11. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	☒ А) да ☐ Б) нет

	В) таких нет
12.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи? <i>Очень мало (~5%)</i>
13.	Санитарное состояние: А) помещения для приема пищи - <i>чисто</i> Б) обеденной мебели - <i>чисто</i> В) столовой посуды - <i>чисто</i>
14.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска) <i>имеется</i>
15.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? ☒ А) нет Б) да
16.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? ☒ А) да Б) нет
17.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет ☒ Б) да
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? ☒ А) нет Б) да
<i>Алексеев Н.В. (подпись)</i>	

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

12.10.2022 г.

Общественным советом по питанию 12.10.2022 года была проведена проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 12:20

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 3 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (обед) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду, вкусу и запаху оценивается на «отлично».
- Температура блюд в норме, еда горячая.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что дети хорошо едят обед 3-его дня.
- На время проверки процент отходов от составил примерно 5% от 45 порций.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца с курицей, сосиска в тесте, п/капуста, московская булочка.
- Сок «Гапка Кофтин» - 3 вида
- Молочный коктейль - 1 вида
- Гематоген – 1 вид
- Печенье – 1 вида
- Шоколад – 3 вида
- Зефирюшки

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что обед меню 3-ого дня дети старших классов едят хорошо.
2. Объем отходов (обед) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей обед «вкусный».
4. Температура блюд в норме.
5. Согласно органолептической оценке качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
8. Ежедневное меню вывешено
9. Бракеражный журнал ведётся
10. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений.
11. Ассортимент буфетной продукции в небольшом количестве.
12. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
13. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
14. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:

Секретарь руководителя школы:

Ответственный за питание:

Учитель начальных классов:

Член родительского комитета:



/М.В. Шемякина/



/ Д.А. Баталина/



/ Н.Н. Шубарина/



/ К.В. Туезова /



/Л.О. Блохина/

Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287 Адмиралтейского района

Дата проведения проверки: 18.10.22
 Время проведения проверки: 12:20

Вопрос
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?
☒ А) да
☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да
☐ Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?
☐ А) да
☒ Б) нет
7. Органолептическая оценка блюда
<u>Меню трехдневное хорошее</u>
8. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?
☒ А) да
☐ Б) нет
9. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
☐ А) да
☒ Б) нет
10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством
<u>Да</u>
11. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
☐ А) да
☐ Б) нет

	☒ В) таких нет
12.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?
	<i>Чистый, малый</i>
13.	Санитарное состояние:
	А) помещения для приема пищи +
	Б) обеденной мебели +
	В) столовой посуды +
14.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)
	<i>наличие</i>
15.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	☒ А) нет
	Б) да
16.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
	☒ А) да
	Б) нет
17.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
	☒ А) нет
	Б) да
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
	☒ А) нет
	Б) да
	<i>претензий не имеет</i>
	<i>Родительский комитет Евгений Братин</i>

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа
№ 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

24.11.2022 г.

Общественным советом по питанию 24.11.2022 года была проведена проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 12:20

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 4 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (обед) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- Температура блюд в норме, еда горячая.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что дети хорошо едят обед 4-его дня.
- На время проверки процент отходов составил примерно 5% от 37 порций.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, хачапури, сосиска в тесте, п/капуста, московская булочка.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» -2 вида
- Молочный коктейль - 2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Соломка сладкая – 1 вид
- Печенье – 2 вида

- Батончики шоколадные – 3 вида
- Кексы -2 вида
- Вафли – 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Палочки бисквитные -1 вид
- Воздушные зерна риса в вафельном стаканчике -1 вид

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что обед меню 4-ого дня дети старших классов едят хорошо.
2. Объем отходов (обед) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей обед «вкусный».
4. Температурный режим блюд в норме.
5. Согласно, органолептической оценки качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
8. Ежедневное меню вывешено
9. Бракеражный журнал ведётся
10. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений.
11. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве.
12. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
13. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
14. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:

Секретарь руководителя школы:

Ответственный за питание:

Учитель начальных классов:

Член родительского комитета:

 /М.В. Шемякина/
 / Д.А. Баталина/
 / Н.Н. Шубарина/
 / К.В. Туезова /
 /Л.Ю. Полтон/

**Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287
Адмиралтейского района**

Дата проведения проверки: 24.11.2022
Время проведения проверки: 12.30

Вопрос
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?
☒ А) да
☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☒ А) да
☐ Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?
☐ А) да
☒ Б) нет
7. Органолептическая оценка блюда
<i>Суп - вкусно ко-домашнему, курица - кус с куриными фрикадельками - вкусно, салат - вкусно. Соус качественный. Блюда качественные.</i>
8. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?
☒ А) да
☐ Б) нет
9. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
☐ А) да
☒ Б) нет
10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством
<i>Детям нравится.</i>
11. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
☐ А) да
☐ Б) нет

☒ В) таких нет

12. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?

мало

13. Санитарное состояние:

А) помещения для приема пищи

чисто

Б) обеденной мебели

чистая

В) столовой посуды

чистая

14. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)

чистая

15. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

☒ А) нет

Б) да

16. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

☒ А) да

Б) нет

17. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☒ А) нет

Б) да

18. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

☒ А) нет

Б) да

Меню понравилось, претензий нет.
Родит. ком. Сид / Полан /

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа
№ 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

20.12.2022 г.

Общественным советом по питанию 20.12.2022 года была проведена
проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 09:20

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню
горячего питания меню было 2 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (завтрак) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- Температура блюд в норме, еда горячая.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что не все дети едят «запеканку из творога» -18% от 33человек (6 человек)
- На время проверки процент отходов от 2-х классов составил примерно 5% от 27 порций.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, хачапури, сосиска в тесте, п/капуста, московская булочка.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» -2 вида
- Молочный коктейль - 2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Соломка сладкая – 1 вид

- Печенье – 2 вида
- Батончики шоколадные – 3 вида
- Кексы -2 вида
- Вафли – 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Палочки бисквитные -1 вид
- Воздушные зерна риса в вафельном стаканчике -1 вид

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что завтрак меню 2-ого дня большинство детей начальных классов едят хорошо.
2. Объем отходов (завтрак) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей завтрак «вкусный».
4. Температурный режим блюд в норме.
5. Согласно, органолептической оценки качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
8. Ежедневное меню вывешено
9. Бракеражный журнал ведётся
10. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений.
11. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве.
12. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
13. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
14. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:



/М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:



/ Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:



/ Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:



/ К.В. Туезова /

Член родительского комитета:



/И.В. Григорьева/

Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287 Адмиралтейского района

Дата проведения проверки: 20.12.2022

Время проведения проверки: 9-20

Вопрос	Ответ
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
	☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒ А) да
	☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒ А) да
	☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	☒ А) да
	☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒ А) да
	☐ Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?	☐ А) да
	☒ Б) нет
7. Органолептическая оценка блюда	Запеканка творожная со овощами - да (вкусная) Корейский салат - да Бутерброд с маслом - да Мандарин свежий - да
8. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	☒ А) да
	☐ Б) нет
9. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐ А) да
	☒ Б) нет
10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	Фиксировано Не все дети едят творожную запеканку
11. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	☒ А) да
	☐ Б) нет

	В) таких нет
12.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи? <i>небольшой,</i>
13.	Санитарное состояние: А) помещения для приема пищи - <i>чистое</i> Б) обеденной мебели - <i>чистое</i> В) столовой посуды - <i>чистое</i>
14.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска) <i>есть</i>
15.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? ☒ А) нет Б) да
16.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? ☒ А) да Б) нет
17.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? ☒ А) нет Б) да
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? ☒ А) нет Б) да
<i>Замечаний и претензий нет</i>	
<i>Подг. кабинет: Гриф</i>	

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

19.01.2023 г.

Общественным советом по питанию 19.01.2023 года была проведена проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 09:30

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 10 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (завтрак) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- Температура блюд в норме, еда горячая.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что дети хорошо едят «гречневую кашу».
- На время проверки процент отходов был очень маленький.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, сосиска в тесте, п/капуста, п/яблоко, слойка ветчина/сыр, московская булочка.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» - 2 вида
- Молочный коктейль - 2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Соломка сладкая – 1 вид
- Печенье – 2 вида
- Батончики шоколадные – 3 вида

- Кексы -2 вида
- Вафли – 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Палочки бисквитные -1 вид
- Воздушные зерна риса в вафельном стаканчике -1 вид

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что завтрак меню 10-ого дети начальных классов едят хорошо.
2. Объем отходов (завтрак) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей завтрак «вкусный».
4. Температурный режим блюд в норме.
5. Согласно, органолептической оценки качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
8. Ежедневное меню вывешено
9. Бракеражный журнал ведётся
10. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений.
11. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве.
12. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
13. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
14. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:



/М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:



/ Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:



/ Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:



/ К.В. Туезова /

Член родительского комитета:



/Е.А. Савельева/

**Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287
Адмиралтейского района**

Дата проведения проверки: 19.09.23
 Время проведения проверки: 9:30

Вопрос	Ответ
1. Имется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
	☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒ А) да
	☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒ А) да
	☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	☒ А) да
	☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒ А) да
	☐ Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?	☒ А) да
	☐ Б) нет
7. Органолептическая оценка блюда	"Салат фруктовый с яблоками" - отлично (Вкусно) "Чай с сахаром" - отлично "Пюре картофельное" - отлично "Творог сметанный" - отлично
8. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	☒ А) да
	☐ Б) нет
9. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☒ А) да
	☐ Б) нет
10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	"Вкусно" "Простоквашино" "Есть с удовольствием" "Секрет уюта и вкуса"
11. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	☒ А) да
	☐ Б) нет

В) таких нет

12. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?

Минимум

13. Санитарное состояние:

А) помещения для приема пищи - *Чистое*

Б) обеденной мебели - *Чистое*

В) столовой посуды - *Чистое*

14. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)

Наличие

15. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

☒ А) нет

Б) да

16. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

☒ А) да

Б) нет

17. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☒ А) нет

Б) да

18. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

☒ А) нет

Б) да

Подготовлено: Савельева Е.А.

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа
№ 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

16.02.2023 г.

Общественным советом по питанию 16.02.2023 года была проведена
проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 10:30

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню
горячего питания меню было 10 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (завтрак) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- Температура блюд в норме
- Факты выдачи детям остывшей еды не наблюдаются.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что не все дети едят омлет, 15% (7 человек) от 44 детей присутствующих на завтраке.
- На время проверки процент отходов от 37 порций составил примерно 5%
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, сосиска в тесте, п/капуста, слойка ветчина/сыр, московская булочка.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» -2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Соломка сладкая – 1 вид

- Печенье – 2 вида
- Батончики шоколадные – 3 вида
- Кексы -2 вида
- Вафли – 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Палочки бисквитные -1 вид
- Воздушные зерна риса в вафельном стаканчике -1 вид

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что завтрак меню 10-ого дня («омлет натуральный») дети начальных классов едят не все.
2. Объем отходов (завтрак) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей завтрак «вкусный».
4. Температура блюд в норме.
5. Согласно органолептической оценке, качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
8. Ежедневное меню вывешено
9. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений
10. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве
11. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
12. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
13. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:

 /М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:

 / Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:

 / Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:

 /К.В. Туезова /

Член родительского комитета:

 /Н.В. Яковлева/

Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287 Адмиралтейского района

Дата проведения проверки: 16.02
 Время проведения проверки: 10:50

Вопрос
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?
☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?
☒ А) да
☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
☒ А) да
☐ Б) нет
4. ☒ Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?
☐ А) да
☐ Б) нет
5. ☒ В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
☐ А) да
☐ Б) нет
6. Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последние две недели?
☐ А) да
☒ Б) нет
7. Органолептическая оценка блюда
<i>Пюре из свеклы - хорошо</i>
<i>Омлет на пару - вкусно</i>
<i>Чай с сахаром - вкусно</i>
<i>Трусы свежие - вкусно</i>
8. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?
☒ А) да
☐ Б) нет
9. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
☐ А) да
☒ Б) нет
10. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством
<i>Вкусно, но не все дети едят лимон (не любят)</i>
11. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
☐ А) да
☐ Б) нет

11.	☒ В) таких нет
12.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?
	<i>очень мало примерно 5%</i>
13.	Санитарное состояние:
	А) помещения для приема пищи <i>чисто</i>
	Б) обеденной мебели <i>чисто</i>
	В) столовой посуды <i>чисто</i>
14.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)
	<i>надевают, чисто</i>
15.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	☒ А) нет
	Б) да
16.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
	☒ А) да
	Б) нет
17.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
	☒ А) нет
	Б) да
18.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
	☒ А) нет
	Б) да
19.	Если замечания к качеству готовой продукции?
	<i>Присутствует, но мало</i>
	Подпись родителя: <i>Григорьев З.В.</i> 

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа
№ 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

17.03.2023 г.

Общественным советом по питанию 17.03.2023 года была проведена
проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 12:30

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню
горячего питания меню было 11 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (обед) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- Температура блюд в норме
- Факты выдачи детям остывшей еды не наблюдаются.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что не все дети едят блюдо «суфле из рыбы с морковью» (отказываются от блюда).
- На время проверки процент отходов составил примерно 5%
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, сосиска в тесте, п/капуста, слойка ветчина/сыр, слойка с джемом, сырная полоска.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» -2 вида
- Сок – 2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Соломка сладкая – 1 вид

- Печенье – 2 вида
- Батончики шоколадные – 2 вида
- Кислошок «Фруктовая дорожка» -2 вида
- Вафли (Рожок)– 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Зефир «Зефирюшка» -1 вид
- Воздушные зерна риса «Криспики» -1 вид
- Мармелад жевательный – 1 вид
- Батончик-мюсли злаковый (клубника)

Заключение комиссии:

1. Блюдо «суфле из рыбы с морковью» дети едят плохо.
2. Объем отходов (обед 5-11 класс) небольшой.
3. По мнению опрошенных детей, обед вкусный, а те кто отказывался от блюда «суфле из рыбы», обосновывали это как, не любят такое блюдо.
4. Температура блюд в норме.
5. Согласно органолептической оценке, качество блюд «отличное».
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Ежедневное меню вывешено
8. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений
9. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве
10. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
11. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
12. Санитарное состояние столовой чистое.
13. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:

/М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:

/ Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:

/ Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:

/ К.В. Туезова /

Член родительского комитета:

/А.В. Жигжитова/

**Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287
Адмиралтейского района**

Дата проведения проверки: 17.03.2023

Время проведения проверки: 12.30

Вопрос	Ответ
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
	☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒ А) да
	☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒ А) да
	☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	☒ А) да
	☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒ А) да
	☐ Б) нет
6. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?	☒ А) да
	☐ Б) нет
7. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?	☒ А) да
	☐ Б) нет
8. Органолептическая оценка блюда	Салат из свежих огурцов с луком - отлично Вареное картофельное пюре - отлично Суп куриный с морковью - отлично Картофель тушеный с овощами - отлично
9. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	☒ А) да
	☐ Б) нет
10. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐ А) да
	☐ Б) нет
11. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	Вкусно Блюда "суфле куриное" - часть детей не любит (откал)

12.	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
	А) да
	Б) нет
	☒ В) таких нет
13.	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?
	<i>объем отходов небольшой</i>
14.	Санитарное состояние:
	А) помещения для приема пищи <i>чисто</i>
	Б) обеденной мебели <i>чисто</i>
	В) столовой посуды <i>чисто</i>
15.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)
	<i>есть</i>
16.	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
	☒ А) нет
	Б) да
17.	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
	☒ А) да
	Б) нет
18.	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
	☒ А) нет
	Б) да
19.	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
	☒ А) нет
	Б) да
20.	Если замечания к качеству готовой продукции?
	<i>нет</i>
	Подпись: <i>[Подпись]</i> (Подпись: <i>Родительский комитет</i>)

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа № 287 Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

19.04.2023 г.

Общественным советом по питанию 19.04.2023 года была проведена проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 09:30

В соответствии с циклическим двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 3 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (завтрак) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- Температура блюд в норме
- Факты выдачи детям остывшей еды не наблюдаются.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что не все дети едят пшённую кашу, 26% (11 человек) от 42 детей присутствующих на завтраке.
- На время проверки объём отходов от приёма пищи был очень маленький.
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, сосиска в тесте, п/капуста, слойка ветчина/сыр, слойка с джемом, московская булочка.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» - 2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Соломка сладкая – 1 вид

- Печенье – 2 вида
- Батончики шоколадные – 3 вида
- Кексы -2 вида
- Вафли – 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Палочки бисквитные -1 вид

Заключение комиссии:

1. Было замечено, что завтрак меню 3-ого дня («пшённая молочная каша») дети начальных классов едят не все.
2. Также было замечено, что дети хорошо употребляют в пищу: бутерброды, чай, фрукты
3. Объем отходов (завтрак) небольшой.
4. По мнению опрошенных детей завтрак «вкусный».
5. Температура блюд в норме.
6. Согласно органолептической оценке, качество блюд «отличное».
7. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
8. Замечаний по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки нет.
9. Ежедневное меню вывешено
10. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений
11. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве
12. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
13. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
14. Санитарное состояние столовой чистое.

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:

 /М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:

 / Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:

 / Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:

 / К.В. Туезова /

Член родительского комитета:

 /Н.А. Егорова/

**Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287
Адмиралтейского района**

Дата проведения проверки: 19.04.2023
 Время проведения проверки: 9:30

Вопрос	Ответ
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации ☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒ А) да ☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☒ А) да ☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	☒ А) да ☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒ А) да ☐ Б) нет
6. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?	☒ А) да ☐ Б) нет
7. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?	☒ А) да ☐ Б) нет
8. Органолептическая оценка блюда	Каша пшеничная молочная с маслом - 5" (очень вкусно) Чай с сахаром - 5" (хороший) Бутерброд с маслом - 5" сыр - 5" (хороший) Фруктово-свежий - 5" (хороший)
9. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	☒ А) да ☐ Б) нет
10. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐ А) да ☒ Б) нет
11. Вкусные предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	"Вкусно", очень хорошо едят бутерброды и пьют чай Не все дети едят кашу (не любят)

12. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

☒ А) да

Б) нет

В) таких нет

13. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?

очень мало

14. Санитарное состояние:

А) помещения для приема пищи - *чистое*

Б) обеденной мебели - *чистое*

В) столовой посуды - *чистое*

15. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)

выполняется

16. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

☒ А) нет

Б) да

17. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

☒ А) да

Б) нет

18. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

☒ А) нет

Б) да

19. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

☒ А) нет

Б) да

20. Если замечания к качеству готовой продукции?

Замечаний к качеству нет.

Завтрак Вкусный

Подпись: *Сидор*

АКТ ПРОВЕРКИ

«Обеспечение горячим питанием учащихся в ГБОУ средняя школа № 287
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга»

16.05.2023 г.

Общественным советом по питанию 16.05.2023 года была проведена проверка на качество поступающей пищи в ОУ.

Цель проверки: Качество горячего школьного питания в ОУ.

Время проверки: 13:30

В соответствии с цикличным двухнедельным сбалансированным меню горячего питания меню было 2 дня в день проверки.

В результате проверки установлено:

- Привезённая еда (обед начальных классов) полностью соответствует меню на текущий день
- Вес порции соответствует, заявленному в документации.
- Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления в наличии имеются.
- Привезенная еда по внешнему виду и запаху выглядит на «отлично».
- По вкусовым качествам было выявлено, что первое блюдо «борщ» пересолено.
- Температура блюд в норме
- Факты выдачи детям остывшей еды не наблюдаются.
- По мнению опрошенных детей, присутствующих в столовой, еда вкусная.
- Было замечено, что не все дети едят блюдо «суфле из печени» (отказываются от блюда).
- На время проверки процент отходов составил примерно 10%
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала и обеденной мебели чистое.
- В столовой работает буфет.

Ассортимент буфетной продукции во время проверки состоял из:

- Выпечка: пицца, сосиска в тесте, п/капуста, слойка ветчина/сыр, слойка с джемом, сырная полоска.
- Напиток «Фрутмотив» - 1 вид
- Чай холодный черный «Нести» -2 вида
- Сок – 2 вида
- Вода питьевая – 1 вид
- Печенье – 2 вида
- Батончики шоколадные – 2 вида
- Кислошок «Фруктовая дорожка» -2 вида
- Вафли (Рожок)– 1 вид
- Пончик «Донат» - 1 вид
- Зефир «Зефирюшка» -1 вид
- Мармелад жевательный – 1 вид
- Батончик-мюсли злаковый (клубника)

Заключение комиссии:

1. Согласно органолептической оценке, качество блюд «отличное», только блюдо «борщ»-хорошо.
2. Блюдо «суфле из печени» не все дети едят.
3. По мнению опрошенных детей, обед вкусный, а кто отказывался от блюда «суфле из печени», обосновывали это как, не любят такое блюдо.
4. Объем отходов (обед 1-2 класс) небольшой
5. Температура блюд в норме.
6. Раздача готовых блюд производится перед употреблением.
7. Ежедневное меню вывешено
8. Маркировки на поступающую еду с датой и часом приготовления без нарушений
9. Ассортимент буфетной продукции в достаточном количестве
10. Режим посещения столовой осуществляется в соответствии графика питания.
11. Соблюдения правил условий личной гигиены учащихся в ОУ соблюдается.
12. Санитарное состояние столовой чистое.
13. Замечания по обеспечению горячим питанием учащихся в общеобразовательном учреждении на день проверки имеются незначительные.
14. Информировать поставщика ООО «ТД «Ленинградский» о принятии мер по обеспечению соответствия оказываемых услуг, установленными стандартами (переизбыток соли в первом блюде).

Совет питания:

Заместитель директора по УВР:

 /М.В. Шемякина/

Секретарь руководителя школы:

 / Д.А. Баталина/

Ответственный за питание:

 / Н.Н. Шубарина/

Учитель начальных классов:

 / К.В. Туезова /

Член родительского комитета:

 /И.В. Григорьева/

**Чек-листа контроля организации школьного питания в школе №287
Адмиралтейского района**

Дата проведения проверки: 16.06.23
Время проведения проверки: 13:30

Вопрос	Ответ
1. Имеется ли в организации цикличное меню (типовое меню на 10-14 дней) для всех возрастных групп?	☒ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации ☐ Б) нет
2. Вывешено ли цикличное меню на сайт для ознакомления родителей и детей?	☒ А) да ☐ Б) нет
3. Вывешено ли ежедневное (фактическое) меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	☐ А) да ☐ Б) нет
4. Соответствие реализованных блюд утвержденному меню?	☒ А) да ☐ Б) нет
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	☒ А) да ☐ Б) нет
6. Присутствует ли маркировка, на которой указаны дата, время и место изготовления, на изотермических емкостях с готовой продукцией?	☒ А) да ☐ Б) нет
7. Совпадает ли масса готовых блюд с массой, указанной в меню?	☒ А) да ☐ Б) нет
8. Органолептическая оценка блюда	Салат "Витаминный" - отлично Воруж из свеклы как с птицей - хорошо (перезаболел ели) Суп из картофеля - отлично; Ватники с вареньем - отлично Сок - отлично; Зуд, батон - отлично
9. Соблюдаются ли требования к температуре при раздаче?	☒ А) да ☐ Б) нет
10. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	☐ А) да ☒ Б) нет
11. Вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством	"Вкусно"; "Воруж с вареньем" "Суп из картофеля" едят не все дети

диабет, пищевые аллергии)?

А) да

Б) нет

✓В) таких нет

13. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи?

ни одного

14. Санитарное состояние:

А) помещения для приема пищи - *хорошо*

Б) обеденной мебели - *хорошо*

В) столовой посуды - *хорошо*

15. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд (халат или костюм, головной убор, маска)

хорошо

16. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?

✓А) нет

Б) да

17. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

✓А) да

Б) нет

18. Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?

✓А) нет

Б) да

19. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

✓А) нет

Б) да

20. Если замечания к качеству готовой продукции?

соблюдать нормы СанПиН в столовых

Подпись:

В.И.Иванов