

проверки качества оказания услуг по организации питания обучающихся  
МБОУ СШ № 1

Комиссия в составе: Носарева Л.А., Смирнова Е.А., Рубина Л.А.

Соблюдение графика выдачи пищи с пищеблока: соблюдается  
Время проведения контрольных мероприятий 8:10 - 8:55

В результате проверки фактического присутствия детей установлено:

Количество групп (классов)	Списочная численность	Фактическое присутствие	Заявлено питание	Комментарии
3	94	80	80	—

В ходе проверки выявлено:

**1. АНАЛИЗ МЕНЮ**

- 1.1. Оформление ежедневного меню: оформлено/не оформлено  
 1.2. Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления месте: да/нет  
 1.3. Наличие ассортимента и прейскуранта на буфетную продукцию (наличие печати, даты, подписи ответственного лица): в наличии/отсутствует  
 1.4. Отсутствие в меню запрещенных продуктов: в наличии/отсутствует  
 1.5. Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню: соответствует/не соответствует  
 1.6. Наличие меню на сайте: да/нет

**2. Контроль за качеством поступающей на пищеблок продукцией**

- 2.2. Маркировка (нормативная документация, вес, условия хранения, сроки реализации, местонахождение предприятия изготовителя): в наличии/отсутствует  
 2.3. Соответствие поставляемого товара товарно-транспортным накладным (кол-во, сроки реализации): соответствует/не соответствует  
 2.4. Наличие на пищеблоке и в складских помещениях излишков, недостачи продуктов питания: да/нет  
 2.5. Хранение суточной пробы: в полном объеме/не в полном объеме  
 2.6. Бракеражный журнал сырой продукции: оформлен/не оформлен  
 2.7. Бракеражный журнал готовой продукции: оформлен/не оформлен  
 2.8. Технологические карты: в наличии/отсутствуют

**3. Организация производственного процесса и процесса питания.**

- 2.1. Санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды: соответствует/не соответствует  
 2.2. Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляемых раздачу готовых блюд: да/нет; удовлетворительно/неудовлетворительно  
 2.3. Объем и вид пищевых отходов после приема пищи: 30%/30-60%/ 60% и более  
 2.4. Наличие лабораторно-инструментальных исследований качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд: да/нет  
 2.5. Условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися: организовано/не организовано

Акт составлен в присутствии:

Подписи представителей МБОУ СШ № 1: О.А. Звездина О.А.

Подписи членов комиссии:

Рубина Л.А. Смирнова Е.А. Носарева Л.А.

Копия акта получена на руки:

О.А. Звездина О.А.