

**Акт проверки
общественного контроля организации и качества питания
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г. Перми (Пермская, 195)**

(1 раз в месяц)

| № п.п | Наименование мероприятий | Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.) | замечание |
|-------|--|--|-------------------------|
| 1 | Бракеражный журнал | имеется | |
| 2 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов | соблюдается | |
| 3 | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | соответствует | |
| 4 | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке | чистая | |
| 5 | Столы в зале чистые. Промываются соответствующим раствором. | да | |
| 6 | Мясной цех в порядке. Маркировки соответствуют. | _____ | При наличии сан. книжки |
| 7 | Контрольные блюда имеются | да | |
| 8 | Питьевой режим в столовой соблюден | Стационарный питьевой фонтанчик | |
| 9 | Меню на неделю | имеется | |
| 10 | Меню на стенде | имеется | |
| 11 | Выход порций соответствует меню | Соответствует | |
| 12 | Полы чистые | да | |
| 13 | Холодильники чистые. Соблюден температурный режим. | _____ | При наличии сан. книжки |
| 14 | Товарное соседство соблюдается | _____ | При наличии сан. книжки |
| 15 | Взятие проб готовой продукции | да | |
| 16 | Наличие технологических карт и их соблюдение | да | |
| 17 | Соблюдение графика работы столовой | да | |
| 18 | Организация приема пищи обучающихся | да | |
| 19 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся(май, декабрь) | _____ | |
| 20 | Соблюдение щадящего режима питания для детей- инвалидов (если они обучаются) | _____ | |
| 21 | Проведение «С»-витамизации третьих блюд | Проводится | |
| 22 | Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда. | да | |

Замечание: **Есть** Побольше салфеток на столах обучающихся _____
Нет

« 31 » марта _____ 2021 Г.

Члены комиссии Цейслер Д.Р. _____

Беляева Е.М. _____

Громова Е.А. _____

С актом ознакомлена.

Зам. директора по АХЧ _____

Кочегина Г.В.

**Акт проверки
общественного контроля организации и качества питания
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г. Перми (Пермская, 195)**


(1 раз в месяц)

| № п.п | Наименование мероприятий | Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.) | замечание |
|-------|--|--|-------------------------|
| 1 | Бракеражный журнал | имеется | |
| 2 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов | соблюдается | |
| 3 | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | соответствует | |
| 4 | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке | чистая | |
| 5 | Столы в зале чистые. Промываются соответствующим раствором. | да | |
| 6 | Мясной цех в порядке. Маркировки соответствуют. | _____ | При наличии сан. книжки |
| 7 | Контрольные блюда имеются | да | |
| 8 | Питьевой режим в столовой соблюден | Стационарный питьевой фонтанчик | |
| 9 | Меню на неделю | имеется | |
| 10 | Меню на стенде | имеется | |
| 11 | Выход порций соответствует меню | Соответствует | |
| 12 | Полы чистые | да | |
| 13 | Холодильники чистые. Соблюден температурный режим. | _____ | При наличии сан. книжки |
| 14 | Товарное соседство соблюдается | _____ | При наличии сан. книжки |
| 15 | Взятие проб готовой продукции | да | |
| 16 | Наличие технологических карт и их соблюдение | да | |
| 17 | Соблюдение графика работы столовой | да | |
| 18 | Организация приема пищи обучающихся | да | |
| 19 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся(май, декабрь) | _____ | |
| 20 | Соблюдение щадящего режима питания для детей- инвалидов (если они обучаются) | _____ | |
| 21 | Проведение «С»-витамизации третьих блюд | Проводится | |
| 22 | Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда. | да | |

Замечание: **Есть** Побольше салфеток на столах обучающихся _____

Нет

« 25 _____ » февраля _____ 2021 г.

Члены комиссии Цейслер Д.Р. 

Беляева Е.М. 

Громова Е.А. _____

С актом ознакомлена.

Зам. директора по АХЧ



Кочегина Г.В.

**Акт проверки
общественного контроля организации и качества питания
МАОУ «Школа № 18 для обучающихся с ограниченными возможностями
здоровья» г. Перми (Пермская, 195)**


(1 раз в месяц)

| № п.п | Наименование мероприятий | Наличие/ отсутствие, соответствуют /не соответствует, имеется / не имеется, чисты / не чистые (т.п.) | замечание |
|-------|--|--|-------------------------|
| 1 | Бракеражный журнал | имеется | |
| 2 | Соблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов | соблюдается | |
| 3 | Соблюдение использования оборудования и инвентаря в соответствии с маркировкой | соответствует | |
| 4 | Рабочая одежда сотрудников пищеблока содержится в чистоте и порядке | чистая | |
| 5 | Столы в зале чистые. Промываются соответствующим раствором. | да | |
| 6 | Мясной цех в порядке. Маркировки соответствуют. | _____ | При наличии сан. книжки |
| 7 | Контрольные блюда имеются | да | |
| 8 | Питьевой режим в столовой соблюден | Стационарный питьевой фонтанчик | |
| 9 | Меню на неделю | имеется | |
| 10 | Меню на стенде | имеется | |
| 11 | Выход порций соответствует меню | Соответствует | |
| 12 | Полы чистые | да | |
| 13 | Холодильники чистые. Соблюден температурный режим. | _____ | При наличии сан. книжки |
| 14 | Товарное соседство соблюдается | _____ | При наличии сан. книжки |
| 15 | Взятие проб готовой продукции | да | |
| 16 | Наличие технологических карт и их соблюдение | да | |
| 17 | Соблюдение графика работы столовой | да | |
| 18 | Организация приема пищи обучающихся | да | |
| 19 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил обучающихся(май, декабрь) | _____ | |
| 20 | Соблюдение щадящего режима питания для детей- инвалидов (если они обучаются) | _____ | |
| 21 | Проведение «С»-витамизации третьих блюд | Проводится | |
| 22 | Разнообразие меню по дням недели, сочетаемость блюд в меню, учет сезонности предлагаемого обеда. | да | |

Замечание: Есть

Нет

« 27 » января 2021 г.

Члены комиссии Цейслер Д.Р. 

Беляева Е.М. 

Громова Е.А. _____

С актом ознакомлена.

Зам. директора по АХЧ



Кочегина Г.В.