

Оценочный лист

МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

(наименование муниципальной образовательной организации)

Дата и время проведения проверки 17.02.2023, 12:00ФИО проводивших проверку А.Ф. Жулева - сов. педагог
родительский комитет: Куркина В.А.
Малева В.И.

№ п/п	Показатели качества(вопросы)	Да	Нет
1	Созданы ли условия для соблюдения обучающимися правил личной гигиены:	+	
2	доступ к раковинам	+	
3	доступ к мылу, к средствам дезинфекции	+	
4	доступ к средствам для сушки рук	+	
5	Обучающиеся пользуются созданными условиями	+	
6	Зал для приёма пищи чистый	+	
7	Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи	+	
8	Обеденные столы чистые (протёртые)	+	
9	Обеденные столы и табуретки без видимых повреждений	+	
10	Столовые приборы без сколов и трещин	+	
11	На столовых приборах отсутствует влага	+	
12	Насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности в столовой не обнаруживаются		+
13	Имеется расписание приёма пищи обучающимся	+	
14	Предоставление горячего питания обучающимся в соответствии с графиком, утверждённым директором школы	+	
15	Наличие ежедневного меню с указанием веса/объёма блюд и кулинарных изделий	+	
16	Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню	+	
17	Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню	+	
18	Наличие специальной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	+	
19	Состояние специальной одежды у сотрудников (удовлетворительное)	+	
20	Соблюдение температурного режима блюд	+	
21	Готовые блюда не имеют недостатков в приготовлении (посторонние привкусы, запахи, не подгорела, не доварено, не пересолено)	+	

На момент проверки в меню предложено:

обед с 1-4 кв.

Наименование блюда	Норма выхода готовой продукции(гр)	Количество взвешиваемых порций (гр)	Результат взвешивания(гр)	Выход
Салат из помидор и огурцов.	50	1	50	50
Суп крестьянский с крупой	200	1	200	200
Судачье рыбное	90	1	90	90
Картофельное пюре	150	1	150	150
Компот из яблок	200	1	200	200
Хлеб пшеничный.	30	1	30	30
Хлеб ржано-пшенич.	30	1	30	30

Объём отходов 4,200 гр.

Дата 17.02.2023

Подписи: *✓ Руднев*
✓ Мацева
✓ Гилл

Акт № 1

проверки комиссии контроля качества питания обучающихся
в столовой МБОУ «Усть-Язьвинская ООШ»

от «17» февраля 2023 г.

Комиссия в составе:

1. Жунёва Н.Н.
2. Куликова В.А.
3. Мальцева И.Н.
4. _____
5. _____

В ходе проверки комиссия установила:

17. 02.2023г. рацион питания соответствовал утвержденному меню.

Качество блюд по внешнему виду, вкусовым качествам соответствует требованиям.

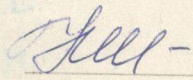
В обеденном зале и на пищеблоке чисто. Мытье посуды и дезинфекция производятся с соблюдением норм санитарно-гигиенического режима, с использованием средств дезинфекции (универсальное моющее средство «Прогресс», гель «Белизна»). Средства дезинфекции хранятся в тумбе.

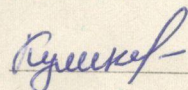
Инструкция по использованию моющих средств и правила мытья посуды имеются. Уборка обеденных столов проводится после каждого приема пищи.

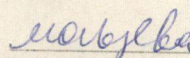
Посуда сухая, чистая, имеется в нужном количестве. При приготовлении пищи используются бачки из алюминия из нержавеющей стали, эмалированные чашки, тазы; доски разделочные из дерева. Готовая пища подается в фаянсовой, стеклянной посуде (тарелки, стаканы). Столовые приборы - из нержавеющей стали. Кастрюли, доски, ножи промаркированы. Сколов и трещин на посуде нет.

Выводы и рекомендации по проверке:

Комиссия установила, что приготовленная пища соответствует предъявляемым требованиям. Санитарные нормы и требования соблюдаются. Необходимая посуда имеется. При приготовлении рыбного суфле выдерживать температурный режим, чтобы не пригорал верхний слой суфле.

 - Н.Н.Жунёва.

 - Куликова В.А.

 - И.Н.Мальцева