



Администрация города Нижнего Новгорода
Департамент образования

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Школа № 135»

АКТ

Проверки качества питания № 3

от 05.02.2024 г.

Состав комиссии: Бабаева Л. И., Вельм Е. А.

Время проверки, вид питания 8:40-9:10 - горячий завтрак
начальная школа, 11:40-12:10 - горячий завтрак средних
и старших классов

В ходе проверки выявлено:

1) Соответствие/несоответствие циклическому меню (описать) соответствует
циклическому меню (мясо сливочное с смет с сыром,
козурт "Давышка" чай с лимонами, батон виа-
микси с микроингредиентами).

2) Выход блюд проводилось увеличение количества случаев -
но выборочные порции, выход соответствует за-
явленной общей порции.

3) Температурный режим в основном соблюдается, но вместе
с тем на второй этаж учащиеся едят饭
не горячий, а тёплый.

4) Качество предлагаемой пищи, внешний вид столы накрываются
аккуратно по графикам, внешний вид блюд со-
ответствует нормам, качество пищи хоро-
шее.

5) Общая организация, замечания, пожелания по поводу замечаний
нет, пожелание иметь стеновые приборы
и наличие бумажных салфеток на столах.

С актом комиссии ознакомлен, заведующий производством:

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

Вельм / Вельм Е. А.

Велм / Бабаева Анна Игоревна



Приложение 2
к МР 2.4. ОМС-20

Форма оценочного листа

Дата проведения проверки: 05.02.2024г.
Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Далест
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	да
2. Выявлено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3. Выявлено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месяце? А) да Б) нет	да
4. В меню отразился ли контурный блюэт? А) да, по всем дням Б) нет, выявлены пробелы в ежедневные дни В) меню отсутствует за определенный период в продуктах	да
5. Соответствует ли регламентированное количество порций приписок меню количеству функционального оформления организации? А) да, по всем дням Б) нет, выявлены пробелы в ежедневные дни	да
6. Есть ли в организации приказы о создании и порядке работы бригадной комиссии? А) да Б) нет	да
7. От всех ли партий приготовленных блюд составляется брикетер? А) да Б) нет	да
8. Выявлены ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бригадной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	нет
9. Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (серийный диалог, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	да
10. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	да
11. Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да
12. Качественно ли проводится уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	да

13. Обнаружались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны или следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	нет
14. Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	да
15. Выявлены ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	нет
16. Выявлены ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню? А) нет Б) да	нет
17. Имеются ли факты выдачи детям отравленной пищи? А) нет Б) да	нет

