

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 12.10.2023.

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?	да	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да	
	Б) да, но без учета возрастных групп		
2	Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?	да	
	А) да		
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	<input checked="" type="radio"/> да	да	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?	да	
	<input checked="" type="radio"/> да	да	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	<input checked="" type="radio"/> да	да	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	<input checked="" type="radio"/> да	да	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	<input checked="" type="radio"/> да	да	
	Б) нет		
8	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) да		
	<input checked="" type="radio"/> нет	нет	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	<input checked="" type="radio"/> да	да	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	<input checked="" type="radio"/> да	да	

	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	<input type="radio"/> А) да		
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	нет	
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	<input type="radio"/> А) да		
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	нет	
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	<input checked="" type="radio"/> А) да	да	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	<input type="radio"/> А) да		
	<input checked="" type="radio"/> Б) нет	нет	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	<input type="radio"/> А) да	да	
	<input type="radio"/> Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное		
	Б) хорошее	хорошее	
	В) неудовлетворительное		
20	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		
	<input type="radio"/> А) да	да	
	<input type="radio"/> Б) нет		
21	Допускается ли использование кухонной и столовой посуды		

	деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
22	Соблюдаются сроки реализации продуктов?		
	А) да	да	
	Б) нет		
23	Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
24	Имеются документы подтверждающие качество и безопасность продуктов?		
	А) да	да	
	Б) нет		

Выводы: Санитарные условия и нормы соблюдены, записанной нет.

Рекомендации по итогам проверки: продолжать работать в соответствии с нормами.

Члены комиссии:

Машаева
ДЖ

Машаева ГВ

ГВ Данилова