

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 23.05.2022 г.

	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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) 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		
	Б) нет	✓	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи ?		

	А) да		
	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное	✓	
	Б) 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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
21	Допускается ли использование		

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

Выводы: Организация торговли мясными продуктами санитарно-гигиеническим требованиям соответствует и соответствует. Ведется административный контроль за организацией торговли, качеством приготовления мяса, рыбы, птицы, овощей, фруктов, овощей готовой продукции, за посещением детей столовой в соответствии с установленными требованиями к организации торговли мясными продуктами, состоянию столовой, управлению предприятием.

Рекомендации по итогам

проверки: В целях улучшения качества торговли мясными продуктами - обучить продавцов полностью осуществлять мониторинг управленческих решений качества торговли мясными продуктами, ежедневно посещать за выделением в установленном порядке, и при необходимости.

Члены комиссии:

И.И.И. / И.И.И. /
 И.И.И. / И.И.И. /
 / /
 / /

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 24.10.2022

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) 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		
	Б) нет	✓	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		
	А) да	✓	

	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да	✓	
	Б) нет	✓	
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное		
	Б) 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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
21	Допускается ли использование кухонной и столовой посуды		

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

Выводы: Качество приготовленной пищи хорошее, санитарное состояние кухни тоже хорошее, Организация отвечает сан. норме.

Рекомендации по итогам проверки:

Члены комиссии:

Шевкин В. С.
Б.С.

[Signature]
Минин А. В.

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 30.11.2022

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	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?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) 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		
	Б) нет	нет	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи ?		





	А) да	да	
	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	да	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да	да	
	Б) нет		
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	да	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	да	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да	да	
	Б) нет		
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	да	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	да	
	Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное	да	
	Б) 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?		
	А) да	да	
	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: Санитарное состояние пищеблока соответствует всем нормам СанПиН. Качество приготовленной пищи удовлет.

Рекомендации по итогам проверки:

Члены комиссии:

 / 
 / 
_____/_____
_____/_____
_____/_____

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 31.01.2023

	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	да	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	да	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	да	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	да	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да	да	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) 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		
	Б) нет	нет	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	да	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи ?		

	А) да	да	
	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	да	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да		
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	да	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да	да	
	Б) нет	нет	
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	да	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	да	
	Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное	да	
	Б) 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?		
	А) да	да	
	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: все понравилось.

Рекомендации по итогам проверки:

Члены комиссии:

Лашкота З.С. | РЛ |
Микрун Е.В. | ЕВ |
| |
| |

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 21.02.2023

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?		
	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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) 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		
	Б) нет	✓	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи ?		

	А) да	✓	
	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное	✓	
	Б) 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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
21	Допускается ли использование		

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

Выводы: Организация питания соответствует нормам СанПиН. Меню и порции соответствуют возрасту учащихся. Санитарное состояние удовлетворительное

Рекомендации по итогам проверки:

Замечаний нет

Члены комиссии:

Микрюк

В.В.

Микрюк В.М.

Микрюк В.В.

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 27.04 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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
4	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
6	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
7	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) 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		
	Б) нет	✓	
9	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи ?		
	А) да	✓	

	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) да		
	Б) нет	✓	
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	✓	
	Б) нет		
10	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное	✓	
	Б) 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?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
21	Допускается ли использование кухонной и столовой посуды		

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

Выводы: Организация питания осуществляется в соответствии с нормами. Меню сбалансированное, состав блюд соответствует возрасту обучающихся. Выше нормы составлен столовый набор для детей. Имеется санитарный журнал, посуда мытая, без повреждений, сервиз. Сотрудники в спецодежде, без вредных привычек и вредных привычек. Инвентаризация проводится при наличии инвентаризационной ведомости.

Рекомендации по итогам проверки:

- продолжить работу по формированию пищевой культуры обучающихся;
- повысить качество приготовления блюд, их разнообразия.

Члены комиссии:

И. В. Писарева
 Е. В. Микрюк