

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки: 26.11.2024

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	Имеется ли в организации меню?	Да	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓	
	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	✓	
	Б) нет		
5	Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?		
	А) да	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	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	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		
	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	✓	
	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	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: Максимально изученная организация соответствует требованиям. Замечаний не выявлено.

Рекомендации по итогам проверки:

Члены комиссии:

Лопат | Е. И. Лекминова
 _____ | _____
 _____ | _____
 _____ | _____