

Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки:

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
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		
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, по всем дням	✓	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
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) нет	✓	
	Б) да		
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) нет	✓	
	Б) да		
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) нет	✓	
	Б) да		
16	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) нет		
	Б) да	✓	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	✓	
	Б) да		
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	✓	
	Б) нет		
19	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 требованиям санитарного законодательства*

Рекомендации по итогам проверки: *-*

Члены комиссии:

Змановская Г.С., заместитель директора по АХЧ *Змановская*

Белова Н.А., представитель родительской общественности *Белова*

Кытманова В.С., представитель родительской общественности *Кытманова*