

### Акт проверки организации питания обучающихся

Дата проверки:

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

	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет		
11	<b>Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?</b>		
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет		
12	<b>Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?</b>		
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) да		
13	<b>На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?</b>		
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет		
14	<b>Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?</b>		
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет		
15	<b>Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?</b>		
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) да		
16	<b>Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?</b>		
	А) нет		
	Б) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
17	<b>Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?</b>		
	А) нет	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) да		
18	<b>Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)</b>		
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) нет		
19	<b>Техническое состояние столовой?</b>		
	А) удовлетворительное	<input checked="" type="checkbox"/>	
	Б) хорошее		
	В) неудовлетворительное		
20	<b>Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?</b>		
	А) да	<input checked="" type="checkbox"/>	
	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: *Организованная работа в ЛПУ №10  
«СМП им. А.С. Завенягина и Кировой» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями.*

Рекомендации по итогам проверки: *—*

Члены комиссии:

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

Никитина М.А. *М.А. Никитина*

Шаламова О.В. *О.В. Шаламова*