

Акт проверки организации горячего питания обучающихся

МКОУ ХМР "СОШ с. Селиярово"

Дата проверки 06.10.2023

№ п/п/	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 учёта 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 утверждённому 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	Производится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
11	Качественно ли произведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	✓	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) нет	✓	
	Б) да		

13	На входе в столовую присутствуют 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) да	✓	
	Б) нет		
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 её 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 ли 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: состояние столовой удовлетворительное, все соблюдено.

Рекомендации по итогам проверки: _____

Члены комиссии:

Ахмедьянова Е.А., заместитель директора

Астраханцев П.А., депутат районной Думы, член Управляющего Совета

Сумкин П.В., родительская общественность

Каштанова А.К. родительская общественность

Three handwritten signatures in blue ink are positioned on the right side of the page, each on a horizontal line. The top signature is a stylized 'АК'. The middle signature is 'Сумкин'. The bottom signature is 'Каштанова'.