

Акт проверки организации горячего питания обучающихся

МКОУ ХМР "СОШ с. Селиярово"

Дата проверки 20.03.2024

№ 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	Да	
	Б) нет		
3	Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
4	Соответствуют реализуемые блюда утверждённому меню?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
5	В меню отсутствуют повторы блюд?		
	А) да, по всем дням	Да	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
6	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
7	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		
	А) нет	Нет	
	Б) да		
8	Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
9	Производится ли уборка помещений после каждого приёма пищи?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
10	Качественно ли произведена уборка помещений для приёма пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
11	Обнаруживались ли в помещениях для приёма пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) нет	Нет	
	Б) да		
12	На входе в столовую присутствуют антисептик для обработки рук?		
	А) да	Да	
	Б) нет		

13	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		
	А) нет		
	Б) да	Да	
15	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) да	Да	
	Б) нет		
16	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	нет	
	Б) да		
17	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное		
	Б) хорошее	✓	
	В) неудовлетворительное		
18	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	Да	
	Б) нет		
19	Допускается ли использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами?		
	А) да		
	Б) нет	нет	
20	Соблюдаются ли сроки реализации продуктов?		
	А) да	Да	
	Б) нет		

Выводы: _____

Рекомендации по итогам проверки: _____

Члены комиссии:

Ахмедьянова Е.А., заместитель директора

Шишкина С.С., председатель Управляющего Совета

Журлинская Т.В., общественность

Змановская М.Н. технолог общественного питания

Сивкова Н.В. член бракеражной комиссии

 • *А.В. Манф.*
 • *Ж*