

АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 24.11.21г.

Место проверки: столовая МАДОУ Шмелкинского СОШ

Инициативная группа, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
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 циклическое 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	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
13	Соответствие санитарно – технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.)	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да	
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да (состояние)	
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
18	Соблюдаются ли санитарные нормы и правила, ведение журнала учета сроков хранения и реализации продуктов «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет	
	Б) да	

Предложения и рекомендации по итогам проверки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

*Резерва В. В.* | *С. В.*

*Майюшкин А. А.* | *Май*

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_

АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 4.03.22  
 Место проверки: МАОУ Школы № 10

Инициативная группа, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
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	да
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	да
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	да
4	В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	✓
6	Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню? А) да Б) нет	✓
7	Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	✓
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	✓
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	✓
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	✓
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	✓
	А) да	
	Б) нет	
13	Соответствие санитарно – технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.)	
	А) нет	✓
	Б) да	
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	✓
	А) да	
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	✓
	Б) да (состояние) <i>оденута чистая головная убор</i>	
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	✓
	А) нет	
	Б) да	
18	Соблюдаются ли санитарные нормы и правила, ведение журнала учета сроков хранения и реализации продуктов «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».	
	А) нет	
	Б) да	✓
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Предложения и рекомендации по итогам проверки \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ / *Григорьев*  
 \_\_\_\_\_ / *Григорьев*  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_