

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: *22.11.2020*

Место проверки: *столовая МАДУ Зареченская СОШ*

Инициативная группа, проводившая проверку (согласно приказу):

*Медведева С.И.  
Варшова В.А.*

№	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	✓ <i>нет заболелых</i>
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)	✓
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 \_\_\_\_\_  
 во время проверки дозатери с инспекцией

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

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: *01.12.2021г*

Место проверки: *столовая*

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	<i>да</i>
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	<i>да</i>
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
7	Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	<i>да</i>
	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	<i>нет</i>
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	<i>да</i>
	Б) нет	
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи <i>младшие классы не едят рыбу.</i>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	ja
	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	ja
	Б) да	
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	ja
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	ja
	Б) да (состояние)	
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	ja
	Б) да	
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	ja
	Б) да	
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	ja
	Б) да	

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

Приблещева С.И. | \_\_\_\_\_  
 Вручил Р.А. | \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ | \_\_\_\_\_