

АКТ проверки столовойДата проведения проверки: 09 апреляМесто проверки: столовая МБОУ Хуторская СОШ

Инициативная группа, проводившая проверку (согласно приказу):

Давышнина Светлана ВикторовнаТерехина Елена АлександровнаПавлова Ольга Александровна

№	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	
		10-15%
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 _____

_____ / С.В. Давыдова
 _____ / Е.А. Давыдова
 _____ / О.А. Давыдова