


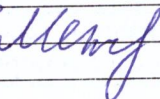


	А) да	✓
	Б) нет	
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы КОМИССИИ*	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	
	А) нет	✓
	Б) да	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	
	А) да	нет
	Б) нет	✓
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	
	А) нет	✓
	Б) да	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	

Выводы и предложения:

Приобрести салфетницы и салфетки при подаче их на каждой стол.
 Предложить детям пакет для булочки, которую они не съели в столовой, чтобы забирать с собой.
 Следить за целостностью средств личной гигиены (перчатки у кухонного работника).
 Картофельное пюре во миске детей сильно разбавлено водой, не майонезом, и не охладить вкусное.

Подписи членов комиссии:

Новикова Е.Б. 
 Исаакиевич Е.В. 
 Титова В.Н. 
 Метизева С.Г. 

С актом ознакомлены:

Сек. заводского Врхне от Сибирь
 зав. пр. Шерман О.Н. Зрелеев

**Акт проверки
организации питания в столовой МБОУ СОШ «Новая Эра»**

от « _____ » _____ 20__ г.

Мы, нижеподписавшиеся, Новикова Е.Б., Меммицкий С.В.,
Тимова В.И., Метиева С.Г.

составили настоящий акт в том, что « 26 » октября 2023 года была проведена проверка организации питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

	Вопрос	✓
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп	✓
	Б) без учета возрастных групп	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5.	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6.	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	Есть ли 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 недопуска 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	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	