

**АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

МАОУ «Город дорог»

от 13.05.2022

Комиссия в составе

Ишаньева Ирина Сергеевна
Любимова Антонина Андреевна
Захаркина Анастасия Сергеевна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции
2. Организация приёма пищи учащихся
3. Состояние столовой

.....
.....
.....
.....

В результате проверки установлено:

Проверено, проверена 13.05.2022 9¹⁵-10¹⁵
В ходе проведения проверки
выявлено следующее:
- в холодильниках много растаявшего кол-во
- фрукты в работе составили
- раковины чистые
- стелж с мило имеется
- смальт и стирка чистые
- салфетки на столах
- посуда чистая, без сколов
- столовые приборы в удовлетвор
состоянии
- мило соответствует санитарному
то дневному мило
- мило размещено на сайте школы
и доступно для детей месте
- фонтанчик для питья в удовлетв. состоя
нии
- общее состояние столовой удовлетворя
ет

Ишаньева Любимова Захаркина

- контрастные блюды на дороге
присутствуют

Детям было предложено
каша тыквенная, бутерброды с сыром
апельсины, чай каркаде.

Воткнули отходы 50 на 50

чай был теплым, каша вкусная
теплой

плед и свечки

Детям перед приемом показали
руки не моют, только если
сопровождают учитель

Триборна проводилась потанко
сначала сначала потом ступень

кружки ставили на стол за
ручки

Температуровало

провести работу с детьми
в свободном личном времени

машину в столовой привести
в удовлетворительное состояние

Машин

Людмила
Луж

Захарова
Л.

Оценочный лист

Дата проведения проверки: 13.05.2022 г

	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 цикличное 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,	✓
	Б) нет, имеются	
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	

Шмагина
Ш

Любимова
Л

Защелкина
З

9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да		
	Б) нет		
11	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да		
	Б) нет		
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да		
	Б) нет		
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) да		
	Б) нет		
15	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		<input checked="" type="checkbox"/>
	А) нет		
	Б) да		

Иванов
И

Михайлова
И

Захарова
И