

**АКТ  
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ**

**МАОУ «Город дорог»**

от 13.01.2023

Комиссия в составе

Иванов Илья Сергеевич  
Захарова 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:

Проверка проводилась 13.01.2023г. в 9<sup>00</sup>  
Во время проверки были рассмотрены рядовые  
питательные продукты, сушки. Визуально  
улицы не вывешены. Мылочница  
облицована эмалью, импорт  
порошковая, эмаль, стирка чистые  
Перед приёмом пищи руки и все  
суды мыть.  
Меню каша пшеница, бутерброд с сыром,  
(либо свинина) чай витаминизированный  
Фрукты  
Группа Рабочее меню соответствует  
контрактному договору. Санитарная  
столовая должна выдерживать до 3 минут  
до начала перемены. Каша была  
кондиционной 7 1, с добавлением отхаля  
20% - 20%  
Во время приема пищи все  
поверхности протираются  
Санитарные приборы в доступном  
расположении.  
Пробы сняты со всех бригад

*[Handwritten signature]*

Лай может использоваться в качестве  
удочки рамных поверенностей  
Прокрашенной шурман, ориентиры  
масса без скальв, галбмань выности  
завершено производство

Рекомендуется: Провести беседу  
с детьми в Собрании, правил  
молитв и молитв.

Вывод: Карусель не введено  
А А

**МАОУ «Город дорог» г. Перми**  
**Оценочный лист**

Дата проведения проверки: « 13 » 01 2023г.

№ п/п	Вопрос	да/нет
1.	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
2.	<b>Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да <i>на сайте школы</i>	✓
	Б) нет	
3.	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
4.	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5.	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20</b>	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6.	<b>Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
7.	<b>Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
8.	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
9.	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
10.	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	
11.	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>	
	А) да	✓
	Б) нет	

*Handwritten signatures in blue ink.*

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

Комиссия в составе:

1. Шинякина Ирина Сергеевна
2. Загородина Анастасия Сергеевна
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*