

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ «Город дорог»

от 30 марта 2023г.

Комиссия в составе

Гюжришнова Екатерина Павловна
Лайпалева Владимировна Мерверова
Сараева Раиса Сергеевна
Зирейкина 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 30 марта 2023 в 13³⁰
В ходе проверки были осмотрены раковина,
питьевой фонтаник (на первом этаже),
сушилки. Чаша фонтаника чистая.
Раковина около столовой чистая. Мыло
имеется в достаточном количестве.

Одна сушилка работает очень шумно,
вторые выключаются через раз.

Общее состояние столовой: штора,
подоконники, столы, стулья, под столами
чисто.

Перед приемом пищи дети не все
моют руки, сушат не все.

Меню соответствует контрольному
блюду: винегрет овсяной, суп-лапша
домашняя, картофель отварной с маслом,
котлета школьная, компот из свежих
ягод /яблок.

Сотрудники столовой начали накрывать
за 10 минут до перемены. Все блюда
были комфортной температурой для

Ан

Сел

Юлия

Юлия

детей. Соотношение отходов 50% - 50%
После приема пищи все поверхности
столов протираются специальным раство-
ром.

Сталовые приборы в достаточном
количестве. На приборах наблюдаются
следы высохшей воды.

Пробы сметы со всех блюз.
Пол моется. Соблюдаются правила
уборки разнок поверхностей.

Брокерационная кухня осмотрен.
Воды и водопетки в продаже в
достаточном количестве.

Рекомендовано: Провести беседу с детьми
о правилах личной гигиены.

Заменить сушильное аппарат
для рук.

Дополнительно протирать сталовые
приборы.

Провести анализ проб питьевой
воды из фонтанчика.

А - Саша Мухоморов

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

Дата проведения проверки: « 30 » марта 2013 г.

№ п/п	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	
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 в соответствии с Приложением № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смежные 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 не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	
	А) да	
	Б) нет	✓
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?	
	А) да	✓
	Б) нет	

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

Комиссия в составе:

1. Богришинова Екатерина Павловна
2. Найдемье Владимировна Мерверета
3. Сафарица Валерия Сергеевна
4. Закрепина Анастасия Сергеевна
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____