

АКТ
ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ
МАОУ «Город дорог»

от 28 марта 2024г

Комиссия в составе

Сарацко Валентина Сергеевна
Баймухаметов Александр Сергеевич
Нурова Ирина Викторовна

Провели проверку школьной столовой по следующим вопросам:

1. Качество готовой продукции
2. Организация приёма пищи учащихся
3. Состояние столовой
4.
.....
.....
.....

В результате проверки установлено:

Проверка проведена 28 марта 2024г в 14:45.
В ходе проверки были выявлены следующие нарушения:
сервисная посуда, расклевана, фантики,
рыбья кожа

Для устранения нарушений необходимо:
собрать расклев

на кухне в соответствии с нормами, вилки и фабричные ухваты, конфетница должна соответствовать условиям хранения пищи. Транспортировка посуды в соответствии с требованиями к транспортировке посуды.

Соборный кабинет должен соответствовать требованиям к оборудованию.

Сбор посуды: салат и влажные салфетки, сыр с мокрыми сырными чипсами, картошка, тарелки по два куска, каша и сухарики, хлеб ржаной и пшеничный.

Методом фиксации в работе соблюдены.
Часть посуды, имеет ржавчину нет.

И
С
Нурова

Обер сверху 60% сверху сверху 40%

Рекомендуется:

- 1) Провести анализ с почвы и выявить
сильнейшие шумы;
- 2) Все совершается сбалансированным
показателем;
- 3) Провести генеральную уборку участка,
уборку превратить в работу с детьми.

Сайт [http://www.1000000.ru](#)

МАОУ «Город дорог» г. Перми
Оценочный лист

Дата проведения проверки: « 26 » сентя 2024 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	
	В) нет	
2.	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?	
	А) да <u>на сайте</u>	✓
	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	

Сек. Мероприятий _____

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. Сараева Татьяна Сергеевна Сай
2. Павлова Анна Сергеевна А
3. Нерасова Ирина Викторовна Нерасова
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____