

АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ГБОУ СО ЕШИ № 10

Дата проведения проверки: 22.02.2023г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Тобочев А.В. (3 класс)

Кашанова С.М. (11 класс)

Тинятулина И.А. (5 класс)

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, 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) нет Б) да

10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?

А) да Б) нет *нет таких детей*

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 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) нет Б) да

16. Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?

А) нет Б) да

17. При проведении органолептической оценки блюд:

А) вкусно, внешний вид блюд аппетитный, температура подачи блюд- соответствует требованиям

Б) невкусно, блюда выглядят неаппетитно, холодные

*Трижды уведомляет проведших меро-
приятностей. Данные документируются с
функциональной стороны.*

Т.С. Федорова Т.В.

Оксана Ивановна СМ

Татьяна Ивановна И.А.