

АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ГБОУ СО ЕШИ № 10

Дата проведения проверки: 13 января 2025г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Парасенко Надежда Валентиновна
Грибанова Любовь Раисовна

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

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

Выполнены благодарности всему составу работникам столовой. Спасибо за доброту и заботу к детям.

Муромова Н.В.

Муромова Н.В.

Муромова Н.В.