

АКТ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ГБОУ СО ЕШИ № 10

Дата проведения проверки: 21.05.2026 г.

Инициативная группа, проводившая проверку:

Григорьева Наталья Сергеевна
Жукова Елена Борисовна

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 данных*

11. Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

А) да Б) нет *Уборка полов не после каждого приема пищи*

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 *Не работает автоматический запуск сушилки для рук, не работает санитайзер для ст-ва рук 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 *За 21.05 в меню идет салат, а фактически его нет, + за 20.05 так же. В меню на 22.05 идет салат, фактически - его нет.*

17. При проведении органолептической оценки блюд:

А) вкусно, внешний вид блюд appetitный, температура подачи блюд соответствует требованиям

Б) невкусно, блюда выглядят неаппетитно, холодные

- 1) При входе у ведра с махляма крошки
- 2) В раздевалке мусор в коридоре
- 3) ~~накапывавшее насекомое (муха)~~
- 3) ~~требуемая ремонт (защита) половое покрытие в раздевалке + туалет.~~
- 4) ~~Имеется сетки на окна при проветривании.~~
- 5) Кража сметы вода все берется (в последний раз за 20.05)
- 6) Кража уборки помещений не ведётся
- 7) ~~Имеется сметы на тарелках~~ *Александр Н.С. Ринд, Токарева Ю.Б. Федор*