

Акт проверки организации питания обучающихся  
МКОУ ХМР «СОШ д. Согом»  
в 2023-2024 учебном году

Дата проверки: 20.12.2023 г.

	Содержание проверки	Да/Нет	Примечание
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	+	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации		
	Б) да, но без учета возрастных групп	+	
	В) нет		
2	<b>Вывешено ли двухнедельное меню для ознакомления родителей и детей?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
4	<b>Размещено ли двухнедельное меню на сайте образовательного учреждения?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
5	<b>Соответствуют реализуемые блюда утвержденному меню?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
6	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>		
	А) да, по всем дням	+	
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни		
7	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
8	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>		
	А) нет	+	
	Б) да		
9	<b>Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
10	<b>Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?</b>		

	А) да	+	
	Б) нет		
11	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?		
	А) да	+	
	Б) нет		
12	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?		
	А) нет	+	
	Б) да		
13	На входе в столовую присутствует антисептик для обработки рук?		
	А) да	+	
	Б) нет		
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	Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки)?		
	А) нет		
	Б) да	+	
17	Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?		
	А) нет	+	
	Б) да		
18	Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиН (расписание)		
	А) да	+	
	Б) нет		
19	Техническое состояние столовой?		
	А) удовлетворительное		
	Б) хорошее	+	
	В) неудовлетворительное		
20	Оборудованы ли обеденные залы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить ее обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств?		
	А) да	+	
	Б) нет		
21	Допускается ли использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями,		

	<b>трещинами, сколами?</b>		
	А) да		
	Б) нет	+	
<b>22</b>	<b>Соблюдаются сроки реализации продуктов?</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		
<b>23</b>	<b>Допускается ли хранение пищевых продуктов на полу?</b>		
	А) да		
	Б) нет	+	
<b>24</b>	<b>Имеются документы подтверждающие качество и безопасность продуктов</b>		
	А) да	+	
	Б) нет		

Выводы: \_\_\_\_\_ Нарушений не выявлено \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Рекомендации по итогам проверки: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии: *Тул* (Иванушина Е.В.) - зам. директора  
*Тетер* / *Тетерисова Е.А.* - родители  
*Тул* / *Тулочникова К.А.* - родители.