

## Акт

## проверки общественной комиссии

«11» сентября 2022 г.

| № п/п   | Позиции   | Наличие/отсутств<br>ие | Примечан<br>ие |
|---|---|------------------------|----------------|
| 1. Контроль эстетического и санитарного состояния |   |                        |                |
| 1.1.  | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)  | +                      |                |
| 1.2.  | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)  | +                      |                |
| 1.3.  | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)  | +                      |                |
| 1.4.  | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие  | +                      |                |
| 1.5.  | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие  | +                      |                |
| 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи     |   |                        |                |
| 2.3.  | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)                               | +                      |                |
| 2.4.  | Выдача порций одинакового размера   | +                      |                |
| 2.6.  | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала   | +                      |                |
| 3. Соблюдение рациона питания                     |   |                        |                |
| 3.1.  | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале   | +                      |                |
| 3.2.  | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего для примерного 10-дневного -24-дневного меню      | +                      |                |
| 3.6.  | Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона | +                      |                |
| 4. Обеспечение питьевого режима                   |   |                        |                |
| 4.1.  | Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков  | +                      |                |

|      |   |   |  |
|------|---|---|--|
| 4.2. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | + |  |
| 4.3. | Обеспечение достаточного количества чистой посуды                           | + |  |
| 4.4. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды        | + |  |

Предложения

*Добавить салфетки, бум. полотенца.*

Замечания

Члены комиссии:

*Назрова А.В. Ч.В. /*  
*Зин /*  
 /  
 /  
 /

Акт  
 проверки общественной комиссии

«11» октября 2022 г.

| № п/п   | Позиции   | Наличие/отсутств<br>ие | Примечан<br>ие |
|---|---|------------------------|----------------|
| 1. Контроль эстетического и санитарного состояния |   |                        |                |
| 1.1.  | Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), одноразовых полотенец, санитарное состояние)  | соответствует          |                |
| 1.2.  | Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюдов, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)  | соответствует          |                |
| 1.3.  | Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)  | соответствует          |                |
| 1.4.  | Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие  | наличие                |                |
| 1.5.  | Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие  | наличие                |                |
| 2. Контроль процесса накрывания и приема пищи     |   |                        |                |
| 2.3.  | Накрывание сотрудниками организатора питания (начало за 5-7 минут до начала перемены, наличие средств индивидуальной защиты у работников пищеблока)                               | соответствует          |                |
| 2.4.  | Выдача порций одинакового размера   | соответствует          |                |
| 2.6.  | Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала   | соответствует          |                |
| 3. Соблюдение рациона питания                     |   |                        |                |
| 3.1.  | Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале   | соответствует          |                |
| 3.2.  | Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 10-дневного -24-дневного меню      | соответствует          |                |
| 3.6.  | Наличие примерного 10-дневного -24-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона | соответствует          |                |
| 4. Обеспечение питьевого режима                   |   |                        |                |
| 4.1.  | Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков  | наличие                |                |

|      |   |               |
|------|---|---------------|
| 4.2. | Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня | соответствует |
| 4.3. | Обеспечение достаточного количества чистой посуды                           | нет           |
| 4.4. | Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды        | соответствует |

Предложения

\_\_\_\_\_

Замечания замечаний нет

Члены комиссии:

|             |            |
|-------------|------------|
| Белова Н.А. | Темар Ч.А. |
| /           | /          |
| /           | /          |
| /           | /          |