

**Акт
проверки общественной комиссии**

«27» 09 2023 г.

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
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 блонд, 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 блондам фактического меню на текущую дату и блондам соответствующего дня 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

Нет

Замечания

Нет

Члены комиссии:

З"в" Сивхурская Н.Н. Сивхур

З"а" Широкоев В.Г. Широк

**Акт
проверки общественной комиссии**

«14» сентября 2013 г.

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
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 блгод, 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 дня 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 подпосов для чистой и использованной посуды	+	

Предложения

нет

Замечания

нет

Члены комиссии:

Ахмедова А.В.	Сул-	/
Стирдонова Н.В.	Стир-	/
/	/	/
/	/	/

**Акт
проверки общественной комиссии**

«17» сентября 2023 г.

№ п/п	Позиции	Наличие/отсутствие	Примечание
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 блгод, 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 дня 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

По возможности замечать камни на что-то другое. Дети камни не едят. Желательно всё прое на молоке.

Замечания

Члены комиссии:

Кендарибе /
 Соловьева МА /
 /
 /