Приложение 7 к приказу
от 02.09.2022 № 059-08/111-01-10/4-157

Акта
проверки общественной комиссии

№ 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)	есть	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	есть	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	есть	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	есть	
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)	+	единичные нарушения!
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

Замечания

Члены комиссии:

Кобалева Е.А 3 „В" [signature]
Ткачина Н.С. 2 „Д" [signature]
Шульц С.А. 3 „А" [signature]
Позднякова О.П 2 „Г" [signature]