

АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: *21.09.2026*

Место проверки: *столовая МНОУ Зареченской с/ш*

Инициативная группа, проводившая проверку (согласно приказу):

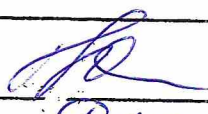
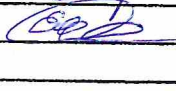
*Мухомова. Ю. Н.
Дорошнина. С. А.
Долгушина. Е. Ф.*

родит. контроль

№	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 циклическое 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 реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть 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	
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи момент работы комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
13	Соответствие санитарно – технического содержания обеден зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной меб столовой посуды, наличие салфеток и т.д.)	
	А) нет	
	Б) да	✓
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил ли гигиены?	
	А) да	✓
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудни осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние) <i>хорошее</i>	✓
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества безопасности поступающей продукции и готовых блю	
	А) нет	
	Б) да	✓
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	✓
	Б) да	
18	Соблюдаются ли санитарные нормы и правила, ведение журнала учета сроков хранения и реализации продуктов «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».	
	А) нет	
	Б) да	✓
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	✓

Предложения и рекомендации по итогам проверки _____

 *М. М. М.*
 *Д. Д. Д.*
 *С. С. С.*