

АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 06.10.2026г

Место проверки: МАОУ Зареченская СОШ

Инициативная группа, проводившая проверку (согласно приказу):

Тимофеев Т.Т. Координатор ОН

регист. контроль

№	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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	

			да
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи момент работы комиссии?		
	А) да		✓
	Б) нет		
13	Соответствие санитарно – технического содержания обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.д.)		
	А) нет		
	Б) да		✓
	В) примечание		
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?		
	А) да		✓
	Б) нет		
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников осуществляющих раздачу готовых блюд		
	А) нет		
	Б) да (состояние)	хорошее	✓
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд		
	А) нет		✓
	Б) да	приобрести термометр!	
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

отбор проб проводить в полном объеме, придерживаться технологических карт, приобрести термометр и мерный стакан для приемки продуктов и измерения при приготовлении блюд.

Подпись	Подпись М.Т.
_____	_____
_____	_____
_____	_____