

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 30 сентября 2021г.

Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

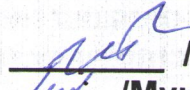
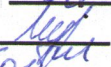

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	<b>Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи</b>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

\_\_\_\_\_

 /Ибуков В.А.  
 /Муначева Ю.А.  
 /Бабшанова И.Х.

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 27 октября 2021г.

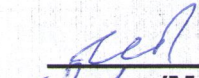
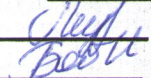
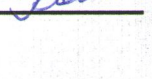
Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	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	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

 /Ибуков В.А.  
 /Муначева Ю.А.  
 /Бабшанова И.Х.

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 30 ноября 2021г.

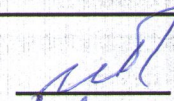
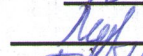

Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	<b>Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи</b>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

 /Ибуков В.А.  
 /Муначева Ю.А.  
 /Бабшанова И.Х.

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 25 декабря 2021г.

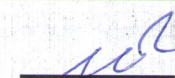


Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	<b>Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи</b>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

 /Ибуков В.А.  
 /Муначева Ю.А.  
 /Бабшанова И.Х.



## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 28 января 2022г.

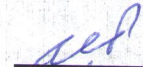

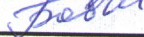
Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	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	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

 /Ибуков В.А.  
 /Муначева Ю.А.  
 /Бабшанова И.Х.

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 25 февраля 2022г.

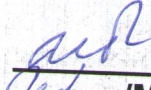
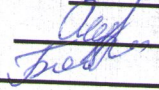
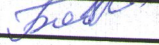
Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	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	да
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	да
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?	
	А) да	да
	Б) нет	
7	Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	да
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	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	нет
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	
	Б) нет	да
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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	
	Б) да	нет
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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

 /Ибуков В.А.  
 /Муначева Ю.А.  
 /Бабшанова И.Х.

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 18 марта 2022г.

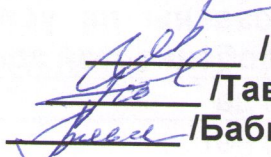
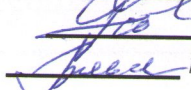

Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	<b>Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи</b>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

 /Ибуков В.А.  
 /Тавлеева М.Р.  
 /Бабшанова И.Х.

## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 28 апреля 2022г.

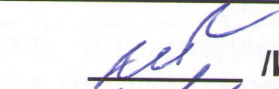
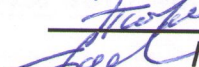
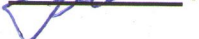
Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	<b>Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи</b>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

/Ибуков В.А.  
 /Гавлеева М.Р.  
 /Бабшанова И.Х.



## АКТ проверки столовой

Дата проведения проверки: 16 мая 2022г.

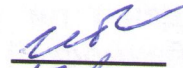
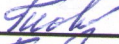
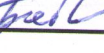
Место проверки: Тукузская СОШ, филиал МАОУ Зареченская СОШ

Комиссия, проводившая проверку (согласно приказу):

№	Вопрос	Да/нет
1	<b>Имеется ли в организации меню?</b>	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	<b>Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
3	<b>Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
4	<b>В меню отсутствуют повторы блюд?</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5	<b>В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты</b>	
	А) да, по всем дням	да
	Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6	<b>Соответствует ли реализуемые блюда, их объем и выход утвержденному меню?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
7	<b>Есть в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
8	<b>От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?</b>	
	А) да	да
	Б) нет	
9	<b>Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?</b>	
	А) нет	нет
	Б) да	
10	<b>Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?</b>	
	А) да	
	Б) нет	Не требуется
11	<b>Оценивание объема и вида пищевых отходов после приема пищи</b>	

12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	
	А) да	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	да
	В) примечание	
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	
	А) да	да
	Б) нет	
15	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	
	А) нет	
	Б) да (состояние)	Да, чистое
16	Наличие лабораторно – инструментальных исследований и качества безопасности поступающей продукции и готовых блюд.	
	А) нет	
	Б) да	да
17	Имелись ли факты выдачи детям остывшей пищи?	
	А) нет	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	да
19	Соблюдается ли график посещения обучающимися столовой?	
	А) нет	
	Б) да	да

Предложения и рекомендации по итогам проверки - нет

Ибуков В.А.  
Тавлеева М.Р.  
Бабшанова И.Х.