Акт проверки общественной комиссии

Й	комисси	И	011
	«16» an	plal	20^{2} $\frac{7}{\Gamma}$.
		1	

№ П/П	Позиции	Наличие/ отсутствие	Примечание
	1. Контроль эстетического и санитарного со	остояния	
1.1.	Санитарная зона (наличие горячей воды, мыла, сушилок для рук (2 шт.), санитарное состояние)	+	pasocano
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, 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	4	
	2. Контроль процесса накрывания и прием	а 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 12-дневного меню	+	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	of	

	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	+

Treplan	rem	Coan	elmun	260
	neu.		0 0	
Вамечания	Kem			
Члены комиссии:	1 11	'e/ ,		
Kecheno TI	- Th	000		
	, ,	1		