

**Акт
проверки общественной комиссии**

«19» 10 2023г.

№ 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.), санитарное состояние)	✓	
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	✓	
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)	✓	
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	✓	

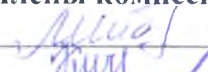


4. Обеспечение питьевого режима			
4.1.	Использование бутилированной воды, кипяченой воды, либо наличие питьевых фонтанчиков	✓	
4.2.	Обеспечение свободного доступа к питьевой воде в течение всего учебного дня	✓	
4.3.	Обеспечение достаточного количества чистой посуды	✓	
4.4.	Наличие промаркированных подносов для чистой и использованной посуды	✓	

Оценка кол-ва пищевых отходов (взвешивание остатков) — 10%

Предложения

Замечания

Члены комиссии:

	/ Шибанова Е.А.
	/ Гутукова И.И.
	/ Козлова Е.А.
	/
	/