

**Акт  
проверки общественной комиссии**

«19» *марта* 20*24* г.

№ 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)	да	
1.2.	Раздача (закрыта стеклом, наличие контрольных блюд, книги отзывов и предложений, санитарное состояние)	да	
1.3.	Обеденный зал (эстетическое оформление, сервировка столов, санитарное состояние)	да	
1.4.	Тарелки без сколов и трещин, чистые, сухие	да	
1.5.	Приборы из нержавеющей стали чистые, сухие	да	
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)	да	
2.4.	Выдача порций одинакового размера	да	
2.6.	Уборка, обработка столов, проветривание обеденного зала	да	
3. Соблюдение рациона питания			
3.1.	Фактическое меню на текущую дату согласовано руководителем, вывешено в обеденном зале	да	
3.2.	Блюда фактического питания по составу и выходу соответствуют блюдам фактического меню на текущую дату и блюдам соответствующего дня примерного 12-дневного меню	да	
3.6.	Наличие примерного 12-дневного меню, утвержденного организатором питания, согласованного руководителем учреждения, на 2 возрастные группы и не менее чем на 2 сезона	да	

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

**Предложения**

Питание соответствует нормам  
и требованиям для определенного возраста

**Замечания** Замечаний нет

**Члены комиссии:**

<u>[Подпись]</u>	<u>Верещагина И.С.</u>	<u>Т.М.</u>
<u>[Подпись]</u>	<u>Лачева</u>	