

ПРОТОКОЛ

Дата проведения проверки: 21.09.2023

Комиссия, проводившая проверку в составе:
Джанабаева К.Б., Кучакова Т.А., Ковалева А.В.,
Садреева Н.А., зав. производством.

Руководитель, ответственный за питание Надигроб Н.О., зам. директора.

	Вопрос	Да/нет
1	Наличие меню.	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	+
	Б) нет	
2	Цикличное меню размещено для ознакомления родителей и детей.	
	А) да	да
	Б) нет	
3	Ежедневное меню размещено в удобном для ознакомления родителей и детей месте.	
	А) да	да
	Б) нет	
4.	В меню отсутствуют повторы блюд за неделю.	
	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 запрещенные блюда	
6.	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд.	
	А) удовлетворительное	удовл.
	Б) неудовлетворительное	
9	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
	А) объем минимальный, «нетронутых» блюд в отходах нет	

	Б) объем составляет 40- 50% от приготовленных блюд, в отходах нетронутые блюда	
10	Уборка помещений проводится после каждого приема пищи.	
	А) да	да
	Б) нет	
11	Проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии.	
	А) качественно	кач. да
	Б) не качественно	
12	В помещениях для приема пищи обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.	
	А) нет	нет
	Б) да	
13	Созданы условия для соблюдения детьми правил личной гигиены.	
	А) да	да
	Б) нет	
14	Выявлены замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены.	
	А) нет	нет
	Б) да	
15	Выявлены при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню.	
	А) нет	нет
	Б) да	
16	Имеются факты выдачи детям остывшей пищи.	
	А) нет	нет
	Б) да	
17	Качество приготовленных блюд после пробы.	
	А) вкусовые качества, внешний вид соответствует норме	да
	Б) вкусовые качества неприемлемые, внешний вид соответствует норме	
	В) вкусовые качества неприемлемые, внешний вид не соответствует	

