

## ПРОТОКОЛ

Дата проведения проверки: 15.11.2024

Комиссия, проводившая проверку в составе:  
Лобушина Светлана Сергеевна (зам.)  
Климова Елена Васильевна (зам.)

Руководитель, ответственный за питание: Жадигов А.О., зам. директ.

	Вопрос	Да/нет
1	Наличие меню.	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	да
	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	да
	Б) неудовлетворительное	
9	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи.	
	А) объем минимальный, «нетронутых» блюд в отходах нет	да

	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	да
	Б) не качественно	
12	В помещениях для приема пищи обнаружены насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности.	
	А) нет	да
	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	да
	Б) да	
15	Выявлены при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню.	
	А) нет	не выявл.
	Б) да	
16	Имеются факты выдачи детям остывшей пищи.	
	А) нет	не имеются
	Б) да	
17	Качество приготовленных блюд после пробы.	
	А) вкусовые качества, внешний вид соответствует норме	в норме
	Б) вкусовые качества неприемлемые, внешний вид соответствует норме	
	В) вкусовые качества неприемлемые, внешний вид не соответствует	

