

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ СОШ №29 Дата проведения проверки 27.10.2023г

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного циклического меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	Да	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), соответствие его циклическому двухнедельному меню	Да	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да	
4	Наличие в меню фруктов, соков	Да	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	Да	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	Да	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Да	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Хорошее	
10	Индекс несъедаемости блюд (%):		
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал	Да	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	Да	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	Да	
	Журнал отзывов и предложений	Да	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	Да	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	Нет	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	Да	
15	Наличие и использование электрополотенец или <u>бумажных</u> полотенец при входе в обеденный зал (<i>нужное подчеркнуть</i>)	Да	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Да	не все дети моют руки
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	Да	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Да	
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	Да	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	Да	

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		<i>Хорошее</i>
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	<i>Нет</i>	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	<i>Да</i>	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	<i>Да</i>	
25	Наличие на сайте организации:		
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;		
	сведения об организаторе питания;		
	режим питания обучающихся (график);		
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;		
	циклическое меню;		
	ежедневное меню (фактическое);		
	результаты родительского контроля за организацией питания		
	новостная информация (объявления);		
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;		
	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;		
	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).		

Рекомендации _____

Подпись членов комиссии: _____

(ФИО, должность, подпись)

Сторонова Юлия Сергеевна
Козина Анна Сергеевна
Семин Елизавета Владимировна