

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ СОШ №29 Дата проведения проверки 12.02.2024г.

| № п/п | Пункт проверки | Результат (ДА\НЕТ) | Комментарий |
|-------|--|--------------------|-----------------|
| 1 | Наличие двенадцатидневного цикличного 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 цикличному 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 | | разное |
| 10 | Индекс несъедаемости блюд (%): | | состав 140 мес. |
| 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 бумажных полотенец при входе в обеденный зал (нужное подчеркнуть) | да | |
| 16 | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? | да | |
| 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 | |