

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ № 29

Дата проведения проверки 04.04.2024

№ 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 НЕТ	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	ДА	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	МЕНЮ ДЕТЯМ ПРАВИТСЯ, ГОТОВЯТ ВКУСНО.	
10	Индекс несъедаемости блюд (%):	15%	
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?	НЕТ	
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	