

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ 23.12.2024 Дата проведения проверки

№ 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	нет	холодная
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	Да	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		холодная
10	Индекс несъедаемости блюд (%):		10%
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 (<u>нужное подчеркнуть</u>)	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	