

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ МАОУ "СОШ № 1"

Дата проведения проверки 09.11.2022 г.

№ 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)	+	
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	+	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
	Наличие в меню фруктов, соков	+	
	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню		
	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		<i>Вкусно, больше всего любят пюре с котлеткой</i>
	Индекс несъедаемости блюд:	20% 30%	
	Наличие документов:		
	Гигиенический журнал	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	
	Журнал отзывов и предложений	+	
	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	-	<i>организован в каждой кабинете (кулеры)</i>
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	-	
	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
	Наличие и использование электрополотенец или <u>бумажных</u> полотенец при входе в обеденный зал (<i>нужное подчеркнуть</i>)	+	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	

Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
Наличие и соблюдение графика проветривания	+	
Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	н/д	стол. прибор в дост. кол-ве, салфетки шнуров
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	+	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	
Наличие на сайте организации: <ul style="list-style-type: none"> • 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; • цикличное 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) 200-34-11; телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	+ + + + + + + + + + +	

Рекомендации провести опрос детей об условиях питания,
привлечь родителей для совмест. контроля органич. питания
указать инф. на сайте (результ. род. контроля, новости)

Подпись членов комиссии: Тунчук С.В., родители
 (ФИО, должность, подпись)
Копиринья М.А. Упр. обр. Кинг
О.А. Ермакова, начальник отдела ЗО ОУРМ