Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Дата проведения проверки 29. 09. 2023 Наименование МОУ СОШ г / № Результат Пункт проверки Π/Π (JA\HET) Комментарий Наличие двенадцатидневного цикличного меню организации 1 (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями) Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-2 4х, 5-9х, 10-11х классов),соответствие его цикличному двухнедельному меню 3 В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты Наличие в меню фруктов, соков 4 Разнообразие меню, отсутствиеповторяемости блюд в течение 5 одного дня и двух смежных дней Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и 6 напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры 7 (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда Фактический вес порции соответствует ее норме по меню 8 9 Мнение детей о вкусовых качествах блюд 10 Индекс несъедаемости блюд (%): Наличие и своевременное ведение документов: Гигиенический журнал Журнал учета температурного режима холодильного оборудования 11 Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии Журнал скоропортящейся пищевой продукции Журнал отзывов и предложений Организация питьевого режима (посредством установки 12 устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды) Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и 13 продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых 14 дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал Наличие и использование электрополотенец или бумажных 15 полотенец при входе в обеденный зал(нужное подчеркнуть) Выявлялись пи замечания к соблюдению детьми правил 16 личной гигиены? Использование средств индивидуальной защиты (маски, 17 перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов 18 (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную 19 20 Наличие и соблюдение графика проветривания

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	ga
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	ga
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	20 warym
25	Наличие на сайте организации:	
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;	ga
	сведения об организаторе питания;	SC
	режим питания обучающихся (график);	CC
	контактная информация ответственного лица от	
	образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;	ga
	цикличное меню;	CC
	ежедневное меню (фактическое);	car
	результаты родительского контроля за организациейпитания	Oca
	новостная информация (объявления);	Oca.
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;	gc
	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: <u>Гингук</u> Е.В. (ФИО, должность, подпись) Тоуказ Т. П	Pul Toynas