

все блюда (каша, сметана, гарнир) $\frac{240}{195} = 123\%$
 гарнир \rightarrow каша

Приложение №
 к Порядку проведения мероприятия
 по родительскому контролю
 за организацией горячего питания обучающихся
 в ПМАОУ «Школа №32»

Форма Акта проверки
 организации горячего питания обучающихся в ПМАОУ «Школа №32»

Дата проведения проверки: 03 дек 2024 (15³⁰ обед 1-4 класс)

№	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	комментарии
1	Наличие 12-тидневного циклического Меню на сайте школы	есть	
2	Наличие 12-тидневного циклического Меню на информационном стенде школы, размещенного для общего доступа	есть	
3	Наличие фактического Меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному Меню	есть	
4	В Меню отсутствуют повторы блюд: ДА, по всем дням НЕТ, имеются повторы в смежные дни		
5	В Меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	отсутствуют	
6	Еда на накрытых столах приемлемой температуры (горячая)	горячая	
7	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	есть	
	Журнал бракеража, Приказ о создании бракеражной комиссии	есть	
	Журнал приемки продукции	есть	
	Журнал здоровья	есть	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	есть	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	от каждой	
10	Выявлялись ли факты недоуека к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	не выявлялись	
11	Наличие и использование кожных антисептиков (докетевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	есть	
12	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	есть	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет	
14	От всех ли партий приготовленных блюд		

14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) работниками столовой	есть	
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (УФ-облучателей) в обеденном зале	есть	
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	есть	
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	да	
18	Состояние обеденных столов (влажная уборка, поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	чистые	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	не обнаруживались	
20	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.д.)	есть	
21	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	достаточно	
22	Наличие на сайте школы:		
	Нормативные Акты и Методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	есть	
	Сведения об организаторе питания	есть	
	режим питания обучающихся (график, расписание)	есть	
	контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся	есть	
	12-дневное цикличное меню	есть	
	ежедневное (фактическое) меню	есть	
	Результаты родительского контроля за организацией питания	есть	
	Новостная информация (объявления)	есть	
	Телефон горячей линии Министерства Просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников +7 800 200 91 85	есть	
	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный Фронт «За Россию» +7 800 200 34 1	есть	
	Телефон горячей линии Министерства Образования Свердловской области : +7 /343/ 312 0004 9140	есть	

Рекомендации:

Члены комиссии:

1. Заведующий столовой *Мамулова А.Т.*
2. Председатель ПК школы *Чистова О.С.*
3. Члены комиссии по питанию:
 - 4 - *Сарикова А.А.*
 - 5 - *Пурганова Л.С.*
 - 6 - *Землякова С.В.*
7. Заведующий школой *Сидорова С.В.*