

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование ПМАОУ «Школа № 32»

Дата проведения проверки 15 декабря

№ 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)	Соответствует	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	Соответствует	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню		
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	Вкусно	
10	Индекс несъедаетости блюд (%):	50/50	
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал		
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	Да	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	нет	
	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 (нужное подчеркнуть)	Да	из 2 штук, работала только одна
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	
21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности)	Да	

Котляков В.В.
Максимова - 110 гр
С-м - 1102 гр

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
	обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		
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.)	Отсутствует	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	Соответствует	
25	Наличие на сайте организации:		
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;	Да	
	сведения об организаторе питания;	Да	
	режим питания обучающихся (график);	Да	
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;	Да	
	циклическое меню;	Да	
	ежедневное меню (фактическое);	Да	
	результаты родительского контроля за организацией питания	Да	
	новостная информация (объявления);	Да	
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;	Да	
	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;	Да	
	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	Да	

Рекомендации: Оформить зал столовой, усилить контроль за весом выхода блюд.

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

Ступина Н.В.

Сухомов В.С. *Директор*

Менеджер

Представитель столовой: Святкина Михайловна

Анастасия Глебовна

это меню: С-м "Из капусты"

Котлеты (п/ф)

Макаронь

Фактически:
 60
 (меню)

90

150

Фактически: $\frac{60}{32} = 50\%$

1624х5 порций = 3248

88 $\frac{90}{88} = 99\%$

110 $\frac{150}{110} = 70\%$