

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ Школа №1 Дата проведения проверки 16.11.2023

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатипятидневного диспичного 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), <u>соответствие его цикличному двухнедельному меню</u>	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 (закуски, горячее первое, второе блюдо и напиток)	да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие пути для измерения температуры блюда	да	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	да	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	хорошее	
10	Индекс свежести блюд (%): Наличие и своевременное ведение документов: Гигиенический журнал	15%	
11	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии Журнал скоропортящейся пищевой продукции Журнал отзывов и предложений	да да да да	
12	Организация питьевого режима (порядком установок 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 лотаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
15	Наличие и использование электроподогрев 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	

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	хорошо	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, прыгуны и следы их жизнедеятельности	нет	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропанание ЗОЖ и т.п.)	да	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	да	
25	Наличие на сайте организации: 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; циклическое 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) 200-04-11; телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	да да да да да да да да да	

Рекомендации не выявлены

Подпись членов комиссии: зам. завхоза Школа №1
директор Школа №1