

Акт проверки организации горячего питания в МОУ **№5, №11, №013**

№ п/п	Наименование ПМАОУ «Школа №32»	Дата проведения проверки	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие дневной/двухдневного пищевого 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), соответствующие его пищевого меню			да	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты			да	
4	Наличие в меню фруктов, соков			да	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторы меню 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)			да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие шпателя для измерения температуры блюда			да	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню			да	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд			да +	
10	Индекс свежести/сроков годности (%): Наличие и своевременное ведение документов:			да	сметить расходы
11	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии Журнал скоропортящейся пищевой продукции Журнал отзавов и предложений			да	
12	Организация питьевого режима (способством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)			да	
13	Выявление 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 электроподогрева или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (лучше подержать)			да	
16	Выявление 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 проведения			да	
21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности)			да	

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
22	обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	да	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационно-справочных столах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропанале ЗОЖ и т.д.)	да	
24	Достаточно время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	да	
24	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 организацио питания обучающихся;	да да да да да	
25	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	

Рекомендации претензий нет

Подпись членов комиссии: Владимир Владимирович
(ФИО, должность, подпись)

Владимир Владимирович
Дарья Александровна
Дарья Александровна

Дарья Александровна
Дарья Александровна