

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

Дата проведения проверки 1 января 2015 г. - 15.50; 2 и 4й классы

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

Имена комиссии по питанию
 1. Чумаков О.С. (председатель ПК школы) Ошаров
 2. Пирова Г.А. (член комиссии) Фед
 3. Кашинкина С.В. (член комиссии) Фед
 4. Шатурская А.Т. (зам директора) Фед
 5. Шувалова С.М. (зам завуча) Фед
 6. Сердюкова И.А. (зам завуча) Фед

14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) работниками столовой	используется
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	есть
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	
18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов).	удовлетворительное
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.п.)	есть
21	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	достаточное
22	Наличие на сайте школы: нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся сведения об организаторе питания обучающихся режим питания обучающихся (график расписание) контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся двенадцатидневное циклическое меню ежедневное меню (фактическое) результаты родительского контроля за организацией питания новостная информация (объявления) телефон горячей линии Министерства просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников: +78002009185 телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию»»: +7800200341 телефон горячей линии Министерства образования СО: +73433120004 9140)	есть есть есть есть есть есть есть есть есть есть

1. Вес батога по меню
 Батога мясо-капустной - 90 гр. (72 гр - 80%)
 каша гречневая - 170 гр. (135 гр - 79%)

Рекомендации:

Исследования по
 всеу школ по