

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

Дата проведения проверки 05 марта 2024 10²⁵ (38, 38, 59, 55, 56 классы)

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

Иметь кашемиш по плану.

1. Иванова О.С. (преподаватель РКИМОН + 32) *Стиль - Шпаны*
2. Маргулова А.Т. (ответственная за питание)
3. Серенкова Н.А. (член комиссии)
4. Камышанова С.В. (член комиссии)
5. Соушова С.И. (зав.цр.)

14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) работниками столовой	<i>используют</i>
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	<i>используется</i>
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	<i>есть</i>
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	<i>уборка</i>
18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	<i>не обнаруживались</i>
20	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	<i>есть</i>
21	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	<i>достаточно</i>
22	Наличие на сайте школы:	
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	<i>есть</i>
	сведения об организаторе питания обучающихся	<i>есть</i>
	режим питания обучающихся (график расписание)	<i>есть</i>
	контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся	<i>есть</i>
	двенадцатидневное цикличное меню	<i>есть</i>
	ежедневное меню (фактическое)	<i>есть</i>
	результаты родительского контроля за организацией питания	<i>есть</i>
	новостная информация (объявления)	<i>есть</i>
	телефон горячей линии Министерства просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников: +78002009185	<i>есть</i>
	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию»»: +7800200341	<i>есть</i>
	телефон горячей линии Министерства образования СО: +73433120004 9140)	<i>есть</i>

Выход блюда по меню *гарнир - 155 руб / 180 руб 86%*
осн. блюдо 93 руб / 115 руб 80%
 Фрукт (яблоко/апельсин) *выход по меню 150 руб, по факту выход 1шт.*
 Завешено *4шт (64 руб, 76 руб, 108 руб, 70 руб) (4 = 79,5 руб)*