

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

Дата проведения проверки 05 марта 2024 16³⁰-16⁵⁰
Обед (4б, 4в, 6а, 6б, 6в, 6г)

№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>есть</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>вкусно</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 партий приготовленных блюд снимается бракераж	<i>от всех</i>	
10	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	<i>не выявлялись</i>	
11	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	
12	Наличие и использование электрополотенц и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	<i>дети не пользуются раковиной в отделовой, говорят, что мыли в классе?</i>	

ч. Меню комиссии по контролю за питанием
 1. Иванова О.С. (председатель школьной ПК) Отлично
 2. Марушская А.Т. (ответственный за питание зав. школой №32) Хорошо
 3. Соренкова А.А. (член комиссии) Хорошо
 4. Каминские С.В. (член комиссии) Хорошо
 5. Волынец С.М. Хорошо

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	проводится
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	проводится
18	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	столы чистые скамейки не везде чистые мало салфеток) тонкие
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	не обнаружено
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 приятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	достаточно
22	Наличие на сайте школы нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	есть
	сведения об организаторе питания обучающихся (график расписания)	есть
	контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся	есть
	двенадцатидневное циклическое меню	есть
	ежедневное меню (фактическое)	есть
	результаты родительского контроля за организацией питания	есть
	новостная информация (объявления)	есть
	телефон горячей линии Министерства просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников: +78002009185	есть
	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный фронт «За Россию»»: +7800200341	есть
	телефон горячей линии Министерства образования СО: +73433120004 9140)	есть

Запеканка картофельная с мясом 200 гр (варен. - 180 гр)
 по факту - 246 гр (73%)
 Рекомендации: Манник - порция 50 гр (по меню - 80 гр)
 Чмл. школа 162 гр . 90%

Рекомендация: манник $\times 2$ порцию запеканка $\times 2$ порцию соевики