

Бюджет по меню: каша гречневая

бюджет мясной + соус по меню 100+15 } 315

200

по факту 83%
298 } ~ 263
270
222

Приложение № 1
к Порядку проведения мероприятий
по родительскому контролю
за организацией горячего питания обучающихся
в ЦМАОУ «Школа № 32»

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

Дата проведения проверки 22 апреля 2024 11:25 (Ташена)

№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, соответствующие 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)	приемлемая	
7	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд	вкусная	
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 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)	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	нет	

Члены комиссии по питанию:

1. Чумаков В.П. (председатель экспертного К. Омска)
2. Кудряшова С.В. (член комиссии)
3. Юмашева Г.И. (член комиссии)
4. Сорокина Л.А. (член комиссии)
5. Мещеряков С.И. (зав. буфетом)
6. Мазуровский А.И. (зам. дир. буфета)

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	
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	не обнаружены
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	есть
	режим 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

Рекомендации: