

по меню Осн. блюда (мясо) - 230 руб

220 руб }  
222 руб } 226 руб / 230 = 98%  
226 руб }

продукт (замена) - 150 руб

Зачт - 390 руб -

Приложение №  
к Порядку проведения мероприятия  
по родительскому контролю  
за организацией горячего питания обучающихся  
в ПИМАОУ «Школа №32»

Форма Акта проверки  
организации горячего питания обучающихся в ПИМАОУ «Школа №32»

Дата проведения проверки: 13 мая 2024 (Ташека) 7<sup>е</sup>, 8<sup>е</sup>, 9<sup>е</sup>, 10<sup>е</sup>, 11<sup>е</sup> классов

№	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	комментарии
1	Наличие 12-тидневного циклического Меню на сайте школы	да	
2	Наличие 12-тидневного циклического Меню на информационном стенде школы, размещенного для общего доступа	да	
3	Наличие фактического Меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному Меню	да	
4	В Меню отсутствуют повторы блюд: ДА, по всем дням НЕТ, имеются повторы в смежные дни		
5	В Меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
6	Еда на накрытых столах приемлемой температуры (горячая)	да	не ниже 50%
7	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
8	Наличие документов: Журнал отзывов и предложений Журнал бракеража, Приказ о создании бракеражной комиссии Журнал приемки продукции Журнал здоровья Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	есть есть есть есть	
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж		
10	Выявлялись ли факты недопуска 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	есть	
12	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	есть	
13	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены	нет	не выявлялись
9	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж		
10			

14	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) работниками столовой	да	
15	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (УФ-облучателей) в обеденном зале	да	
16	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	да	
17	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	да	
18	Состояние обеденных столов (влажная уборка, поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)		чистое
19	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
20	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.д.)	да	
21	Достаточное время для принятия пищи обучающихся (не менее 20 минут)	да	
22	Наличие на сайте школы:		
16	Нормативные Акты и Методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	да	
17	Сведения об организаторе питания	да	
18	режим питания обучающихся (график, расписание)	да	
	контактная информация ответственного лица от школы за организацию питания обучающихся	да	
	12тидневное циклическое меню	да	
	ежедневное (фактическое) меню	да	
	Результаты родительского контроля за организацией питания	да	
20	Новостная информация (объявления)	да	
	Телефон горячей линии Министерства Просвещения РФ по вопросам организации питания для школьников +7 800 200 91 85	да	
21	Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «Народный Фронт «За Россию» +7 800200341	да	
	Телефон горячей линии Министерства Образования Свердловской области : +7 /343/ 312 0004 9140	да	
Рекомендации:		1. На дату визита комиссии (не шло 50% столов) минус 2 купона работникам	
Члены комиссии:		1. Председатель РК Школа №32 Чижова О.С. Остров 2. Член комиссии питания: Рыкова Г.А. Остров 3. Член комиссии Кузнецова С.В. Остров 4. Савенкова Н.А. Остров 5. Зав. производством Манушкова И.Т. Остров 6. Зав. производством Манушкова И.Т. Остров	

Рекомендации: