

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МАОУ СОШ №9 Дата проведения проверки 23.04.2024

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного цикличного меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	✓	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), соответствие его цикличному двухнедельному меню	✓	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты		
4	Наличие в меню фруктов, соков	✓	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	✓	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	✓	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие шупа для измерения температуры блюда	✓	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню		
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	✓	
10	Индекс несъедаемости блюд (%):		
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал	✓	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	✓	
	Журнал отзывов и предложений	✓	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	✓	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	✓	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	✓	
15	Наличие и использование электрополотенец или <u>бумажных полотенец</u> при входе в обеденный зал (<i>нужное подчеркнуть</i>)		
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	✓	
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную	✓	

	уборку	✓	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	✓	
21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	✓	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)		
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	✓	
25	Наличие на сайте организации:		
	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;		
	сведения об организаторе питания;	✓	
	режим питания обучающихся (график);	✓	
	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;	✓	
	циклическое меню;	✓	
	ежедневное меню (фактическое);	✓	
	результаты родительского контроля за организацией питания	✓	
	новостная информация (объявления);	✓	
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;	✓	
телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;	✓		
телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	✓		

Рекомендации Все чисто, и хорошо. Коррекц и
коррекц соблюдены.

Подпись членов комиссии: Участная Ксения Николаевна
(ФИО, должность, подпись)

2 В класс. Участная К.К. Участная.
4^Г и 8^Б класс Осипова Ю.А. Жукова.
5г Турман А.А. Тур