

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ _____

Дата проведения проверки _____

| № п/п | Пункт проверки | Результат (ДА/НЕТ) | Комментарий |
|-------|--|--------------------|-------------|
| 1 | Наличие двенадцатидневного циклического меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями) | да | |
| 2 | Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), соответствие его циклическому двухнедельному меню | да | |
| 3 | В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты | да | |
| 4 | Наличие в меню фруктов, соков | да | |
| 5 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней | да | |
| 6 | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток) | да | |
| 7 | Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда | да | |
| 8 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню | да | |
| 9 | Мнение детей о вкусовых качествах блюд | | |
| 10 | Индекс несъедаемости блюд (%): | | |
| 11 | Наличие и своевременное ведение документов: | | |
| | Гигиенический журнал | да | |
| | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | да | |
| | Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии | да | |
| | Журнал скоропортящейся пищевой продукции | да | |
| | Журнал отзывов и предложений | | |
| 12 | Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды) | да | |
| 13 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? | нет | |
| 14 | Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал | да | |
| 15 | Наличие и использование <u>электрополотенец</u> или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (<i>нужное подчеркнуть</i>) | да | |
| 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 | да | |
| 19 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку | да | |
| 20 | Наличие и соблюдение графика проветривания | да | |

| | | | |
|---|--|--------|--|
| 21 | Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов) | хорошо | |
| 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.) | да | |
| 24 | Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) | да | |
| 25 | Наличие на сайте организации: | | |
| | нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся; | да | |
| | сведения об организаторе питания; | да | |
| | режим питания обучающихся (график); | да | |
| | контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся; | да | |
| | циклическое меню; | да | |
| | ежедневное меню (фактическое); | да | |
| | результаты родительского контроля за организацией питания | да | |
| | новостная информация (объявления); | да | |
| | 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: Проверка прошла удовлетворительно, всё соответствует заявленным нормам

Подпись членов комиссии: *Мурз* - Лузенина Н.А.
(ФИО, должность, подпись)
Ураза - Терасименко Л.В.
Ураза - Трофимова К.Ф.
Селоманова - Селоманова А.В.
Тяро - Тяро И.В.