

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ СОШ № 28 Дата проведения проверки 29.04.2025

№ 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)	да	
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	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	вес первого блюда (супа) превышает норму
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	да	м.б. индивидуальные различия
10	Индекс несъедаетости блюд (%):	20%	предпочтение другим
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал		
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	да	
12	Журнал отзывов и предложений		
	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	да	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
	Наличие и использование <u>электрополотенец</u> или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (<u>нужное подчеркнуть</u>)	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)		удовлетворительно
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)		достаточное
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		
	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 Проверка прошла удовлетворительно. Проведен опрос среди детей о качестве пищи, рекомендовано снизить соленость блюд

Подпись членов комиссии: Гусько В.Е.
(ФИО, должность, подпись)

Гусько В.Е.	Гусько В.Е.
Мухоморова К.Б.	Мухоморова К.Б.
Мухоморова Н.А.	Мухоморова Н.А.
Мухоморова И.В.	Мухоморова И.В.