

Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ №15

ул. 50 лет СССР, 11а

Дата проведения проверки 17.10.2023.

№ 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		
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		
10	Индекс несъедаемости блюд (%):	80%	маленькие порции
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	
12	Журнал отзывов и предложений	да	
	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	да	отсутствуют чистые стаканы (ортого имеется)
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 <u>бумажных</u> <u>полотенец</u> 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	в указанную дату первая уборка не проведена
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	да	

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка <u>поверхности обеденных столов</u> , стульев, <u>наличие бумажных салфеток</u> , <u>столовых приборов</u>)		
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		
	новостная информация (объявления);		
	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;	да	
телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-04-11;	да		
телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	да		

Рекомендации усилить контроль за посудой со сколом.

Не допускать разлив горячих напитков в подстольную посуду, предложить для колорных напитков.

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

Куралева М.Н. (председатель) Кур

Тихонова И.В. (председатель) Кур

Камениченко В.Ф. (председатель) Кур

Тщательнее проводить уборку зоны мойки рук.
Не допускать хранения инвентаря
в зоне приема пищи.

Организовать контейнер с крышкой для
использованной одноразовой посуды в летней зоне.
Не допускать использование картонных коро-
бок для из-под овощей для сбора мусора.

Рассмотреть вопрос о замене белых шпатель,
на презерватив акашиновое (оранжевое) шпатель,
для дезинфекции хорошо настроенных работниц
и детей.