

## Форма акта проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ МАОУ СОШ №12.

Дата проведения проверки 18.05.2022г.

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие восемнадцатидневного циклического меню на сайте организации	да	
2	Наличие восемнадцатидневного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да да	когда
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	да	
	В меню отсутствуют повторы блюд Да, по всем дням, Нет, имеются повторы в смежные дни		имеется повтор третьего блюда - чай с сахаром
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	да	
	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		не едят рыбное суфле не любят рис хорошо кушают чечевицу и макароны
	Наличие документов:		интерес к безопасности 20-30% в зависимости от блюд.
	Журнал отзывов и предложений	да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
	Журнал витаминизации	да	
	Журналы приемки продукции	да	
	Журнал здоровья	да	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	нет	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	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 электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
	Включались ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	да	
	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	да	



Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	уборка проводится после каждой перемены по графику.	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	да	
<p>Наличие на сайте организации:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся;</li> <li>• сведения об организаторе питания;</li> <li>• режим питания обучающихся (график, расписание);</li> <li>• контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся;</li> <li>• восемнадцатидневного циклического меню;</li> <li>• ежедневное меню (фактическое);</li> <li>• результаты родительского контроля за организацией питания;</li> <li>• новостная информация (объявления);</li> <li>• телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;</li> <li>• телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1;</li> </ul> <p>телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).</p>	да	

Рекомендации Усилить контроль за своевременным заполнением документов (журнал здоровья, 3 подписи в журнале буфетов)

Подпись членов комиссии: Колторина М.А., ведущий специалист УО, Кош  
Незоборова Ю.Ф., ведущий специалист УО  
Тарунова А.Р., родители Кош

Директор Иван Шербактова Н.В.