

## Форма акта проверки организации горячего питания в МБОУ

Наименование МБОУ СОШ 16

Дата проведения проверки 27.09.2024

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие восемнадцатидневного цикличного меню на сайте организации	да	
2	Наличие восемнадцатидневного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	да	
	В меню отсутствуют повторы блюд <i>Да, по всем дням, Нет, имеются повторы в смежные дни</i>	да	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	—	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	нет	Брали с 1 стола макароны холодные
	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд	В ходе беседы установлено: - невкусно, холодные,	
	Наличие документов:		
	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)	—	
	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	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?		не все дети моют руки перед едой, шуршаты не выданы
	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)	да	

поверхности обеденных столов, стульев, наличие умажных салфеток, столовых приборов)		
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	
Наличие на сайте организации: <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> телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	да всех документов имеется	

Рекомендации к. пед. наук - обслуживать горячие блюда  
детей (9-11 кл.), гарнир 40°C, макароны  
теплые (60°C), следить за температурой и режимом еды

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

И.И. Рязанкина Т.Д. (родитель 9 кл.)

И.И. Ковалев С.Н. (родитель 9 кл.)

с актами ознакомления Басотова Е.И. - зав. кр