

Форма акта проверки организации горячего питания в МБОУ

Наименование МБОУ СШ № 16 (завтрак)
 Дата проведения проверки 24.12.2024

№ 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	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому 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	Да	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Да	
	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
	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)	Да	
	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	Используются, все имеется	
	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	Имеется	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	Нет	
	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	С/З используются	
	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	Имеется, используется по графику	
	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	Да	
	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	Да, качественно	
	Состояние обеденных столов (влажная уборка)	Уборка проводится, столы дезинфицируются, тарелки складываются, все своевременно убирается в кассу.	

поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	Бум. салфетки отсутств.	
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.)	Информ-а стенды в столовой, проповедник 30х, вывешен	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	Да	
Наличие на сайте организации: <ul style="list-style-type: none"> • нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся; • сведения об организаторе питания; • режим питания обучающихся (график, расписание); • контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся; • восемнадцатидневного циклического меню; • ежедневное меню (фактическое); • 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) 200-34-1; телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	Все необходимые документы выложены на сайте школы. Организация питания.	

Рекомендации: Внедрить бум. салфетки на все десертные столы, так как на них не проводилась проверка они отсутствуют.

Подпись членов комиссии: _____
 (ФИО, должность, подпись)
Иванова И.И. Ответ. за питание,
Петрова П.П. Ответ. за гигиену
Сидорова С.С. Ответ. за качество питания