




## Форма акта проверки организации горячего питания в МБОУ

Наименование МБОУ СШ № 16

Дата проведения проверки 25.10.2023 (заб.прех)

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА/НЕТ)	Комментарий
1	Наличие восемнадцатидневного циклического меню на сайте организации	+	
2	Наличие восемнадцатидневного циклического меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	+	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его циклическому двухнедельному меню	Нет	не соответствует отсутствию меню
	В меню отсутствуют повторы блюд <i>Да, по всем дням, Нет, имеются повторы в смежные дни</i>		
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	+	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
	Журнал витаминизации	+	
	Журналы приемки продукции	+	
	Журнал здоровья	+	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	+	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	-	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?		не выявлялись
	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	+	
	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	-	
	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	+	
	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	+	
	Состояние обеденных столов (влажная уборка)	+	

поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	+	
Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	не обнаружены	
Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	
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 цикличного 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).		Выявленные проблемы: 1) Товарное соседство (хлебные изделия с вареной и мясной)  2) Рецкая посуда  3) Наличие просроченных изделий  4) Какао как вода (с отгарами)

Рекомендации

Покупать поставщиков мелких продуктов

Подпись членов комиссии:

(ФИО, должность, подпись)

Слепченко В.И. 