

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ		Дата проведения проверки	
№ 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)	ДА	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	ДА	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	оценка	оценка
10	Индекс несъедобности блюд (%):	10%	
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	
	Журнал отзывов и предложений	ДА	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	ДА	
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 электрополотенец или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (нужное подчеркнуть)	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	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	ДА	
21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	ДА	
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	ДА	
	новостная информация (объявления);	ДА	
	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 Рекомендуется проводить, если не
используется.

Подпись членов комиссии: Валентина Сергеевна [подпись]
(Ф.И.О., должность, подпись)