

Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 20

г. Первоуральск

от 29.09.2022

№ 1

Присутствовали:

ФИО

должность

<u>Макарова Л.В.</u>	<u>родитель обучающегося 2б класса</u>
<u>Никитина Т.Р.</u>	<u>родитель обучающегося 6а класса</u>
<u>Меншикова О.С.</u>	<u>заместитель директора по ВР</u>
<u>Хаймурзина А.К.</u>	<u>специалист по охране труда</u>

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА+\\НЕТ-)	Комментарий
1	Наличие цикличного меню на сайте Школы	Да	
2	Наличие цикличного меню, размещенного для общего доступа, на информационном стенде Школы	Да	
3	Наличие фактического меню на день	Да	
4	Соответствие фактического меню на день цикличному меню	Да	
5	В меню отсутствуют повторы блюд	☒ а) Да, по всем дням б) Нет, имеются повторы в смежные дни	
6	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	Да	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	Да	
8	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд	В целом вкусно. Разное мнение от годов шко	
9	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	Да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	Да	
	Журналы приемки продукции	Да	
	Журнал здоровья работников пищеблока	Да	
10	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	Да	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	Да	

11	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии?	нет	
12	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
13	Наличие и использование электрополотенец и/или бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет	
15	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
16	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
17	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	да	
18	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии (влажная уборка поверхности обеденных столов, скамеек)	да	
19	Сервировка обеденных столов:		
	– наличие бумажных салфеток	+	
	– наличие хлебниц	+	
	–наличие столовых приборов	+	
	–целостность посуды	+	
20	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	нет	
21	Информационно – просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	да	
22	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	да	
23	Наличие на сайте Школы:		
	– нормативных актов и методических документов, устанавливающих требования к организации питания обучающихся;	да	
	– сведений об организаторе питания;	да	
	– режима питания обучающихся (график, расписание);	да	
	– контактной информации ответственного лица от Школы за организацию питания обучающихся;	да	
	– циклического меню;	да	
	– ежедневного (фактического) меню;	да	
	– результаты родительского контроля за организацией питания;	да	
	– новостной информации (объявления);	да	

	–телефона горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85;	+	
	–телефона горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1;	+	
	–телефона горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	+	

Рекомендации и предложения: _____

Члены комиссии:

подпись	И.О.Ф	должность
<u><i>Рыж</i></u>	<u>Макарова М.П.</u>	<u>2.5"</u>
<u><i>Тул</i></u>	<u>Жукова Т.П.</u>	<u>6. А"</u>
<u><i>Трусов</i></u>	<u>Менделеева Ф.С.</u>	<u>заместитель директора</u>
<u><i>Мих</i></u>	<u>Латышова А.В.</u>	<u>специалист по охране труда</u>
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____