

Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 20

г. Первоуральск

от 24.01.2023

№ 1.

Присутствовали:

ФИО	должность
<u>Меншикова Ф.С.</u>	<u>заместитель директора по ВР</u>
<u>Пилипенко И.Ю.</u>	<u>родитель 3 класса "Ф", 5 класса "Ф"</u>
<u>Тимофеева О.Ф.</u>	<u>родитель 3 класса "Ф", 2 "Ф", 7 "Ф"</u>

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА+НЕТ-)	Комментарий
1	Наличие циклического меню на сайте Школы	+	
2	Наличие циклического меню, размещенного для общего доступа, на информационном стенде Школы	+	
3	Наличие фактического меню на день		
4	Соответствие фактического меню на день циклическому меню	+	
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	+	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	+	
8	Мнение детей (со слов родителей) о вкусовых качествах блюд		
9	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	+	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
	Журналы приемки продукции	+	
	Журнал здоровья работников пищеблока	+	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	+	
10	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	+	
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	+	
13	Наличие и использование электрополотенец и/или бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	нет.	
15	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой		Нет спецодежды (маски). защитные устранено.
16	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
17	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	+	
18	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии (влажная уборка поверхности обеденных столов, скамеек)	+	
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	—	
21	Информационно – просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	+	
22	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	4	
23	Наличие на сайте Школы:		
	– нормативных актов и методических документов, устанавливающих требования к организации питания обучающихся;	4	
	– сведений об организаторе питания;	7	
	– режима питания обучающихся (график, расписание);	4	
	– контактной информации ответственного лица от Школы за организацию питания обучающихся;	7	
	– циклического меню;	4	
	– ежедневного (фактического) меню;	7	
	– результаты родительского контроля за организацией питания;	7	
	– новостной информации (объявления);	4	
	–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;	4	

-телефона горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140).	+	
--	---	--

Рекомендации и предложения: Сешить тарелки, чай должен быть
горячий, тарелки должны быть чистыми, фрукты должны
быть свежими, мясные блюда должны быть
свежими (не жареными не соевыми).

Члены комиссии:

подпись	И.О.Ф	должность
<u>Григорьев</u>	<u>Григорьев О.В.</u>	<u>законный представитель З.Б., З.Б., З.Б.</u>
<u>Михайлов</u>	<u>Михайлов И.Ю.</u>	<u>законный представитель З.Б., Б.Б.</u>
<u>Алексеев</u>	<u>Алексеев Н.С.</u>	<u>заместитель директора</u>

В ответ на рекомендации и предложения родителей сообщаем следующее:

1. Доставка хлеба в столовую МБОУ СОШ № 20 осуществляется ежедневно, что подтверждается регистрацией в журнале приема продукции.
2. В меню на 24.01 замечание не обосновано, так как фрукты в меню на этот день не предусмотрены.
3. С работниками столовой ООО "Комбинат общественного питания" проведена беседа о соблюдении требований санитарии при приготовлении пищи.

Алексеев Н.С. (Михайлова)