

Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 20

г. Первоуральск

от 25.10.2022

№ 2

Присутствовали:

ФИО	должность
<u>Меньшикова Н.С.</u>	<u>заместитель директора по ВР</u>
<u>Смирнова А.А.</u>	<u>родитель 1а, 4б класса</u>
<u>Исмаилов Т.Р.</u>	<u>родитель 6б, 8б класса</u>

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА+\\НЕТ-)	Комментарий
1	Наличие цикличного меню на сайте Школы	+	
2	Наличие цикличного меню, размещенного для общего доступа, на информационном стенде Школы	+	
3	Наличие фактического меню на день	+	
4	Соответствие фактического меню на день цикличному 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	+	нет.

	комиссии?		
12	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
13	Наличие и использование электрополотенц и/или бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+	
14	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	—	
15	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
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)	+	
23	Наличие на сайте Школы:		
	– нормативных актов и методических документов, устанавливающих требования к организации питания обучающихся;	+	
	– сведений об организаторе питания;	+	
	– режима питания обучающихся (график, расписание);	+	
	– контактной информации ответственного лица от Школы за организацию питания обучающихся;	+	
	– циклического меню;	+	
	– ежедневного (фактического) меню;	+	
	– результаты родительского контроля за организацией питания;	+	
	– новостной информации (объявления);	+	
	–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
<i>А.С. Меньшикова</i>	<i>А.С. Меньшикова</i>	<i>заместитель директора по ВР.</i>
<i>Т.Н. Меньшова</i>	<i>Т.Н. Меньшова</i>	<i>родитель 6Б, 7Б класса</i>
<i>Е.И. Меньшова</i>	<i>Е.И. Меньшова</i>	<i>родитель 1А и 4Б класса</i>
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____