

Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 20

г. Первоуральск

от 15.05.2023

№ 3

Присутствовали:

ФИО

должность

Хисамутринова Р.А. - родитель 8б класс

Исмаилов Р.Р. - родитель 6б класс

Меньшикова Ю.С. - заместитель директора

№ 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	Вкусно	
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?	-	
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?	—		
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
<u>Гусев</u>	<u>Кисилушкина Р.А</u>	<u>родитель 8Б класса</u>
<u>Васильев</u>	<u>Иванов Т.Ф</u>	<u>родитель 6Б класса</u>
<u>Денис</u>	<u>Меньшикова Ю.С.</u>	<u>зам. директора.</u>
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____