Акт проверки организации горячего питания в МАОУ СОШ № 3

Наименование МАОУ СОШ № Дата проведения проверки 20.05.26

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного цикличного меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	+	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), **соответствие его цикличному двухнедельному меню**	+	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	+	
4	Наличие в меню фруктов, соков	+	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	+	
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	соотв	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	вкусно	
10	Индекс несъедаемости блюд (%):	30%	
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	+	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	+	
	Журнал отзывов и предложений	+	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	+	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	—	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+	
15	Наличие и использование электрополотенец или бумажных полотенец при входе в обеденный зал *(нужное подчеркнуть)*	+	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	—	
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	+	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	+	
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	

21	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	удовл. +	
22	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности	—	
23	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде ЗОЖ и т.п.)	+	
24	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут)	+	

Рекомендации продолжить просветительскую работу

Подпись членов комиссии: /Парамонова А.В./

Егорова Т.В.

Ответственный за питание: /*Миникаева Н.М.*/

Ознакомлена зав.производством: /*Иванова О.Л.*/