

Акт
проведения проверки организации питания в МБОУ «СОШ №1 г.
Анадыря» с участием родительской общественности

от « 23 » декабрь 2021 г.

Состав комиссии:

1. Каремисих Феликс Юрьевич Отметка
2. Толепило Анна Владимировна Отметка
3. Торбатова Виктория Сергеевна Взор
4.
5.
6.

№ п/п	Контрольные позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	✓
2	Соблюдение сроков реализации скоропортящейся продукции по журналу бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации	✓
3	Ежедневное ведение температурных листов холодильного оборудования	✓
4	Обеспечение столовой достаточным количеством столовой посуды	✓
5	Санитарное состояние обеденного зала (чистота столов, умывальников, пола, подоконников и т.д.)	✓
6	Наличие ежедневного меню в обеденном зале	✓
7	Соответствие фактического меню, утвержденному примерному 20-дневному меню	✓
8	Ежедневное ведение журнала контроля за качеством готовой пищи	✓
9	Соответствие выхода блюд заявленным в меню, а также Приложению 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста» (таблица 1)	✓
10	Наличие на раздаче контрольных весов, контрольных порций блюд	✓
11	Отсутствие в рационе блюд запрещенных для питания школьников на основании Приложения 6 к	✓

	2.3/2.4.3590-20 «Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений»	<i>зар</i>
12	Организация питьевого режима: свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество воды. Наличие чистых стаканов	<i>зар</i>
13	Наличие суточных проб. Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб.	<i>зар</i>
14	Ежедневное ведение журнала «Здоровье»	<i>зар</i>

Замечания:

Recru

Рекомендации:

Дата проведения проверки: 23. 12. 21

Инициативная группа, проводившая проверку:

Толопило Анна Владимировна А. Толопило
Горбатова Виктория Сергеевна В. Горбатова

Вопрос **Да/нет**

- 1 Имеется ли в организации меню?
+ А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации
 Б) да, но без учета возрастных групп
 В) нет
- 2 Вывешено ли циклическое меню для ознакомления родителей и детей?
+ А) да
 Б) нет
- 3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?
+ А) да
 Б) нет
4. В меню отсутствуют повторы блюд?
+ А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты
+ А) да, по всем дням
 Б) нет, имеются повторы в смежные дни
6. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?
+ А) да
 Б) нет
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?
+ А) да
 Б) нет
- 8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?
+ А) да
 Б) нет
- 9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?
+ А) нет
 Б) да

- 10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?
 А) да
Б) нет
- 11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?
 А) да
Б) нет
- 12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?
 А) да
Б) нет
- 13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?
 А) нет
Б) да
- 14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?
 А) да
Б) нет
- 15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?
 А) нет
Б) да
- 16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?
 А) нет
Б) да
- 17 Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?
 А) нет
Б) да