

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

от « 15 » сентября 2022 г.

Состав комиссии:

1. Каретникова А. Ю.
2. Маюренко А. В.
3. Торбатова В. П.
4. _____
5. _____
6. _____

№ п/п	Контрольные позиции	Отметка по итогам проверки
1	Ежедневное ведение журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	да
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	да
3	Ежедневное ведение температурных листов холодильного оборудования	да
4	Обеспечение столовой достаточным количеством столовой посуды	да
5	Санитарное состояние обеденного зала (чистота столов, умывальников, пола, подоконников и т.д.)	чисто
6	Наличие ежедневного меню в обеденном зале	да
7	Соответствие фактического меню, утвержденному примерному 20-дневному меню	да
8	Ежедневное ведение журнала контроля за качеством готовой пищи	да
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)	да
10	Наличие на раздаче контрольных весов, контрольных порций блюд	да
11	Отсутствие в рационе блюд запрещенных для питания школьников на основании Приложения 6 к	да

	2.3/2.4.3590-20 «Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений»	
12	Организация питьевого режима: свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество воды. Наличие чистых стаканов	90
13	Наличие суточных проб. Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб.	90
14	Ежедневное ведение журнала «Здоровье»	90

Замечания:

_____ *нет* _____

Рекомендации:

Дата проведения проверки: 25.02.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

<i>Каретина</i>	<i>А.Ю.</i>	<i>В.К.</i>
<i>Толбатова</i>	<i>В.И.</i>	<i>В.С.</i>
<i>Толмачева</i>	<i>А.В.</i>	<i>А.С.</i>

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 цикличное 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 цикличным 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