

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

от « 28 » сентября 2021 г.

**Состав комиссии:**

1. Каремкин Алексей Юрьевич Директор
2. Кирсанов Дмитрий Витальевич
3. Телепцов Антон Владимирович
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.)   | да                         |
| 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»                     | да |
| 12 | Организация питьевого режима: свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество воды. Наличие чистых стаканов | да |
| 13 | Наличие суточных проб. Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб.  | да |
| 14 | Ежедневное ведение журнала «Здоровье»  | да |

**Замечания:**

нет.

**Рекомендации:**

все отлично просто супер!!!

Дата проведения проверки: 28.10.2021

**Инициативная группа, проводившая проверку:**

Кареминский Денис Юрьевич

Курсанов Дмитрий Валерьевич

Тепонило Анна Владимировна А. Тепон

**Вопрос**

- 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