

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

от « 28 » марта 2022 г.

Состав комиссии:

1. Кирсанов Д. В.
2. Лебедева Л. Н.
3. Толочко Л. В.
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»	
12	Организация питьевого режима: свободный доступ к питьевой воде в течение всего учебного дня. Наличие документов, подтверждающих качество воды. Наличие чистых стаканов	<i>де</i>
13	Наличие суточных проб. Соблюдение правил отбора и хранения суточных проб.	<i>де</i>
14	Ежедневное ведение журнала «Здоровье»	<i>де</i>

Замечания:

нет

Рекомендации:

Дата проведения проверки: 28.03.2022

Инициативная группа, проводившая проверку:

Кирсанов Д. В.

Федорова Л. Н.

Гонимов А. В.

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