

Форма акта проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МАОУ «СОШ №5 сУИОП»

Дата проведения проверки: 16.11.2022

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного цикличного меню на сайте организации	да	
2	Наличие двенадцатидневного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	да	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	да	
	В меню отсутствуют повторы блюд <i>Да, по всем дням, Нет, имеются повторы в смежные дни</i>	<i>да, по всем дням</i>	
	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	да	
	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	да	
	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>субъективно</i>	
Наличие документов:			
	Журнал отзывов и предложений	да	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	да	
	Журнал витаминизации	да	
	Журналы приемки продукции	да	
	Журнал здоровья	да	
	Журнал замены блюд (для детей с пищевыми особенностями)	да	
	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж	да	
	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	нет	
	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	да	
	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	да	
	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	да	
	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	да	
	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	да	
	Проведение влажной уборки и генеральной уборки с использованием антисептических средств	да	
	Качественное проведение уборки после каждого приема пищи на момент работы комиссии	да	

