

Акт № \_\_\_\_\_ от 16.05.22

проверки рабочей группы по контролю за организацией горячего питания в МБДОУ ПГО № 40

Дата проверки: 16.05.22 Время проверки: 8:30

Образовательная организация: МБДОУ ПГО 40

Адрес: Сарья-Мухоморова 3

Организация, предоставляющая услуги по питанию \_\_\_\_\_

Состав группы контроля (ф.и.о., должность):

Чижикова В.А.

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО		
2	Наличие двухнедельного циклического меню (да/нет) - на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	Да	
3	Ежедневное/еженедельное меню столов (да/нет – по каждому показателю): - Наличие фактического меню на день - соответствие его циклическому двухнедельному меню - отсутствие повтора блюд в течение одного дня и двух смежных дней - наличие в меню фруктов, соков	Да	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	Да	
5	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения (завтрак-горячее блюдо и напиток, обед-закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	Да	
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)	0%	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	Вкусно	
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/хорошо/удовлетворительно/плохо)	хорошо	
9	Наличие документов (да/нет)		
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	+	
	Журнал бракеража	+	
	Журнал витаминизации	+	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+	
10	Журналы приемки продукции		
10	Организация питьевого режима (посредством)	+	

	установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды) Ответственное лицо в ОО:		
11	Наличие и использование при входе в обеденный зал столов (да/нет – по каждому показателю): -кожных антисептиков (локтевых дозаторов) -жидкого мыла -электрополотенец и/или бумажных полотенец -разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (для СОШ)	Да	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока (да/нет)	Да	
13	Наличие и соблюдение графика уборки, в том числе генеральной уборки		
14	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале (да/нет)	Да	
15	Наличие и соблюдение графика проветривания	Да	
16	Состояние обеденных столов (да/нет – по каждому показателю): - влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, - наличие бумажных салфеток на столах, - наличие столовых приборов на столах	Да	
17	Информационно- просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни, потребительские конференции для родителей, классные часы для детей и т.п.) (да/нет)	Да	
18	Наличие буфета (да/нет)	—	
	Доступность его для детей (да/нет)	—	
	Ассортимент Расчет (наличный, безналичный)		
19	Достаточное время для принятия пищи обучающимися(да/нет) Справочно: время для приема пищи не менее 20 минут	р. 30	
	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы
		—	

Предложения рабочей группы по соблюдению санитарно-эпидемиологических требований Роспотребнадзора в образовательной организации и совершенствованию системы организации горячего питания:

---



---



---

Подписи членов группы контроля:

*Татьяна Николаевна В.А.*