

Акт № 07/1 от 07.06.2022

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

Дата проверки: 07.06.2022 Время проверки: 8<sup>30</sup>

Образовательная организация: МБДОУ №40

Адрес: г. Покровское, ул. Кухаренская (М.п. Центральной)

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

Состав группы контроля(фио, должность):

Петровицкий Евгений Николаевич  
Сухих Александр Владимирович  
Петровицкая Анастасия Александровна

№№ 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	очень разнообразно меню
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 %)	10%	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	вкусно	по просьбе детей выдают доброту
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)	отлично	
9	Наличие документов (да/нет)	да	
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	да	
	Журнал бракеража	да	
	Журнал витаминизации	да	
	Гигиенический журнал	да	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	да	
	Журналы приемки продукции	да	
10	Организация питьевого режима (посредством	да	

	установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды) Ответственное лицо в ОО:	разлив воды облично	кипяченой французской
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	да	
14	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале (да/нет)	да	
15	Наличие и соблюдение графика проветривания		
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)	нет	
	Доступность его для детей (да/нет)	нет	
	Ассортимент	нет	
	Расчет (наличный, безналичный)	нет	
19	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (да/нет) Справочно: время для приема пищи не менее 20 минут	да	
	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы
	Очень приятные в общении и отзывчивые сотрудники		

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

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Подписи членов группы контроля:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_