

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

Дата проверки: 19.09.2023 Время проверки: 12:30

Образовательная организация: МБДОУ ПГО № 40

Адрес: ул. К. Маркса, д. 3

Организация, предоставляющая услуги по питанию кейтеринг-буря

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

Лавинкина Екатерина Александровна, родитель

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО		
2	Наличие двухнедельного циклического меню (<u>да/нет</u>) -на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа		нет в наличии
3	Ежедневное/еженедельное меню столов (<u>да/нет</u> – 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 соответств. отсутств. +фрукты, соки
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (<u>да/нет</u>)		да
5	Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или <u>обед</u>) в зависимости от режима (смены) обучения (<u>завтрак-горячее блюдо и напиток, обед-закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток</u>)		нет, завтрак с рисом + сок, напиток из шпротинки, ябло
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)		10 %
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (<u>вкусно, не вкусно - почему</u>)		всем нравится
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (<u>отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо</u>)		все понравилось
9	Наличие документов (<u>да/нет</u>)		
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа		+
	Журнал бракеража		+
	Журнал витаминизации		+
	Гигиенический журнал		+
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования		+
	Журналы приемки продукции		+
10	Организация питьевого режима (<u>посредством</u>		

	установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды) Ответственное лицо в ОО:	питьевая режим соблюдается	
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)	по списку есть	
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	соблюдается	
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	есть в корне	
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)	есть на информационных стендах	
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	да	
	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:

Слав / Саввинская Е.А.