

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

Дата проверки: 19.09.2023 Время проверки: 8:30

Образовательная организация: МБДОУ ПГО № 40

Адрес: Карла Маркса, д. 3

Организация, предоставляющая услуги по питанию Кейтерингбург

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

Сучникова Елена Юрьевна, родивель

№№ 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	имеется 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 соответствует отсутствует 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 обед) в зависимости от режима (смены) обучения (<u>завтрак-горячее блюдо и напиток, обед- закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток</u>)	каша пишонка, корейский напиток, бутер.	
6	Индекс несъедемости (визуальная оценка количества отходов в %)	10%	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (<u>вкусно, не вкусно - почему</u>)	все нравится	
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (<u>отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо</u>)	все накра- валось.	
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, <u>разлив кипяченой воды</u>) Ответственное лицо в ОО:	питьевой режим соблюдается	
11	Наличие и использование при входе в обеденный зал столов (<u>да/нет</u> – по каждому показателю): -кожных антисептиков (локтевых дозаторов) -жидкого мыла -электрополотенец и/или бумажных полотенец -разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой (для СОП)	по списку все имеется	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока (<u>да/нет</u>)	да	
13	Наличие и соблюдение графика уборки, в том числе генеральной уборки	соблюдается	
14	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале (<u>да/нет</u>)	да	
15	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	
16	Состояние обеденных столов (<u>да/нет</u> – по каждому показателю): - влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, - наличие бумажных салфеток на столах, - наличие столовых приборов на столах	все в порядке	
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.) (<u>да/нет</u>)	есть ежегодная информационная	
18	Наличие буфета (<u>да/нет</u>)		
	Доступность его для детей (<u>да/нет</u>)		
	Ассортимент		
	Расчет (<u>наличный, безналичный</u>)		
19	Достаточное время для принятия пищи обучающимися (<u>да/нет</u>) Справочно: время для приема пищи не менее 20 минут	да	
	Прочие замечания от членов рабочей группы (<u>при наличии вписать</u>)	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:

Сиб (Сотникова А.Ю)