

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

Дата проверки: 19.09.2023г. Время проверки: 16:15. (ученики)

Образовательная организация: МБДОУ ПГО Детский сад № 40

Адрес: г. Железской ул. Жарна Маркса д.3.

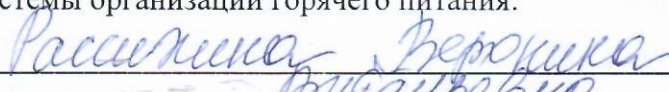
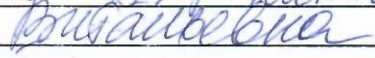

Организация, предоставляющая услуги по питанию \_\_\_\_\_

Состав группы контроля (ф.и.о., должность): родители  
Рассихина Вероника Юльевна

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО		
2	Наличие двухнедельного цикличного меню (да/нет) -на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<u>меню размещено</u>	
3	Ежедневное/еженедельное меню столов (да/нет – по каждому показателю): -Наличие фактического меню на день -соответствие его цикличному двухнедельному меню -отсутствие повтора блюд в течение одного дня и двух смежных дней -наличие в меню фруктов, соусов	<u>все соответ- ствует.</u>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	<u>все в корне</u>	
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)	<u>все в корне</u>	
6	Индекс несъедаемости (визуальная оценка количества отходов в %)	<u>20%</u>	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	<u>детям нравится</u>	
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)	<u>отлично</u>	
9	Наличие документов (да/нет)	<u>+</u>	
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	<u>+</u>	
	Журнал бракеража	<u>+</u>	
	Журнал витаминизации	<u>+</u>	
	Гигиенический журнал	<u>+</u>	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<u>+</u>	
	Журналы приемки продукции	<u>+</u>	
10	Организация питьевого режима (посредством	<u>+</u>	

	установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, разлив кипяченой воды) Ответственное лицо в ОО:	имеется	
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)	имеется	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока (да/нет)	имеется	
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	соблюдается	
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	все соответствует перечисленному	
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	да	
	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы
		не имеется	

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

Подписи членов группы контроля: