

Акт № 3 от 02.02.2024
 проверки рабочей группы по контролю за организацией
 горячего питания в МБДОУ ПГО № 40

Дата проверки: 02.02.2024 Время проверки: 16¹⁵

Образовательная организация: ДОУ № 40

Адрес: ул. Карла Маркса 3

Организация, предоставляющая услуги по питанию д/с 40 группа № 1

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

Лариса Роговникова и -с. сож. рабочей груп

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Ответственное лицо за организацию питания в ОО		
2	Наличие двухнедельного цикличного меню <u>(да/нет)</u> -на сайте организации - на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	✓ ✓ ✓	
3	Ежедневное/еженедельное меню столов <u>(да/нет – по каждому показателю)</u> : -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, соков	✓ присутствует ✓ есть.	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) <u>(да/нет)</u>		
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>	соответствует	
6	Индекс несъедаемости <u>(визуальная оценка количества отходов в %)</u>	5%	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд <u>(вкусно, не вкусно - почему)</u>	по вкусу	
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд <u>(отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)</u>	хорошо	
9	Наличие документов <u>(да/нет)</u>	есть	
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	есть	
	Журнал бракеража	есть	
	Журнал витаминизации	есть	
	Гигиенический журнал		
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	есть	
	Журналы приемки продукции	есть	

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)	✓	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока (да/нет)	✓	
13	Наличие и соблюдение графика уборки, в том числе генеральной уборки	✓	
14	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале (да/нет)	✓	
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	✓ ✓ ✓	
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)	✓	
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	—	20 мин мало для маленькой
	Прочие замечания от членов рабочей группы (при наличии вписать)	Замечание	ФИО члена рабочей группы
	Очень много работ разных категорий 2-3 р в неделю не был дан		

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

Добавить в питание куриную продукцию.

Подписи членов группы контроля:

[Подпись]

Акт № 5 от 05.02.2024
 проверки рабочей группы по контролю за организацией
 горячего питания в МБДОУ ПГО № 40

Дата проверки: 05.02.2024 Время проверки: 16.40

Образовательная организация: МБДОУ ПГО № 40

Адрес: К- Марсов №3

Организация, предоставляющая услуги по питанию _____

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

Масленникова С. А. - родительские
представительской группы №6

№№ 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 да да	редко.
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) (да/нет)	да	принимается температура
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)		
6	Индекс несъедобности (визуальная оценка количества отходов в %)	10%	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд (вкусно, не вкусно - почему)	/	вкусно, детям нравится
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд (отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)	хорошо	
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 установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной воды, <u>разлив кипяченой воды</u>) Ответственное лицо в ОО:		разлив кипяченой воды.
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 да —	бумажные полотенца
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	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 да 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	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:

Поместить разноеобразие салатов и фруктов
Детей. Внести разноеобразие салатов и фруктов
Поставить впитывающие салфетки и разноеобразие
сделать с чайничком.

Подписи членов группы контроля:

Слава

Акт № 4 от 05.02.2024
 проверки рабочей группы по контролю за организацией
 горячего питания в МБДОУ ПГО № 40

Дата проверки: 05.02.2024 Время проверки: 08:30

Образовательная организация: МБДОУ ПГО №40

Адрес: Карла Маркса 3

Организация, предоставляющая услуги по питанию _____

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

Родитель: Мягкобева А.В.

Воспитатель: Коркина А.В.

№№ 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 каждый день
3	Ежедневное/еженедельное меню столов <u>(да/нет – по каждому показателю)</u> : -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	✓	Имеется
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) <u>(да/нет)</u>	в норме	Соответствует норме
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>	✓	Соответствует норме
6	Индекс несъедобности <u>(визуальная оценка количества отходов в %)</u>	10%	
7	Мнение детей о вкусовых качествах блюд <u>(вкусно, не вкусно - почему)</u>	✓	Режим наша понравился
8	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд <u>(отлично/ хорошо/ удовлетворительно/ плохо)</u>	✓	Вкусно
9	Наличие документов <u>(да/нет)</u>	✓	
	Журнал отзывов и предложений для общего доступа	✓	
	Журнал бракеража	✓	Все имеется
	Журнал витаминизации	✓	Все имеется
	Гигиенический журнал	✓	Все имеется
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	✓	Все имеется
	Журналы приемки продукции	✓	Все имеется