

Акт проверки организации горячего питания в МОУ

Наименование МОУ *СШ № 55 УИП* Дата проведения проверки *18.09.2012*

№ п/п	Пункт проверки	Результат (ДА\НЕТ)	Комментарий
1	Наличие двенадцатидневного циклического меню организации (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов, индивидуальное меню для детей с различными заболеваниями)	<i>нет</i>	
2	Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для детей 1-4х, 5-9х, 10-11х классов), соответствие его циклическому двухнедельному меню	<i>да</i>	
3	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты	<i>да</i>	
4	Наличие в меню фруктов, соков	<i>да</i>	
5	Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течение одного дня и двух смежных дней	<i>да</i>	
6	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	<i>да</i>	
7	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая), наличие щупа для измерения температуры блюда	<i>да/нет</i>	<i>щупа нет</i>
8	Фактический вес порции соответствует ее норме по меню	<i>да</i>	
9	Мнение детей о вкусовых качествах блюд		<i>каша соевая, софа мало, макароны съели</i>
10	Индекс несъедаемости блюд (%):	<i>90%</i>	
11	Наличие и своевременное ведение документов:		
	Гигиенический журнал	<i>да</i>	
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	<i>да</i>	
	Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<i>да</i>	
	Журнал скоропортящейся пищевой продукции	<i>да</i>	
	Журнал отзывов и предложений	<i>да</i>	
12	Организация питьевого режима (посредством установки устройств для выдачи воды, использования кипяченой питьевой воды)	<i>да</i>	
13	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)?	<i>нет</i>	
14	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	<i>+</i>	
15	Наличие и использование электрополотенец или бумажных полотенец при входе в обеденный зал (<i>нужное подчеркнуть</i>)	<i>+</i>	
16	Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<i>да</i>	<i>налобная не моют руки</i>
17	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	<i>да</i>	
18	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	<i>+</i>	<i>уточнить ск-во дозмино было на кв. метр.</i>
19	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	<i>да</i>	
20	Наличие и соблюдение графика проветривания	<i>да</i>	

