

АКТ проверки

Дата проверки: 14.09.2022

Время проверки: 10.30-11.00

Образовательная организация: МКОУ «Андрюшинская СОШ»

Адрес: с.Андрюшино, ул.Студенческая,10

Основание: приказ от 7 сеп 01.02.2022г.

Состав группы контроля:

Мамеева Е.Н. - учитель
Виноградова С.И. - учитель
Курбанова И.И. -

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
Общие требования к организации питания в школе			
1	установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	+	
2	соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	+	
3	ведение необходимой документации: -гигиенический журнал, -журнал учета температурного режима холодильного оборудования, - журнал бракеража готовой пищевой продукции, - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	+	
4	организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	+	
Анализ работы школьного пищеблока			
1	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	+	
2	Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	+	
3	Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	+	
4	Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	+	
5	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+	
6	Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	+	
7	Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	+	
8	Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	+	
9	Наличие и соблюдение графика проветривания	+	
10	Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	+	
11	Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	+	
Анализ меню в школе			
1	наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	+	

2	наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1-4х классов, 5-9-х классов, 10-11-х классов)	+	
3	соблюдение требований к <u>составу завтрака</u> (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)	+	
4	наличие в меню фруктов, соков	+	
5	разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	+	
6	фактический вес порции соответствует ее норме по меню	+	

Заполнение раздела «Горячее питание» на сайте школы

1	нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	+	
2	сведения об организаторе питания	+	
3	режим питания обучающихся (график)	+	
4	контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	+	
5	примерное меню	+	
6	ежедневное меню (фактическое)	+	
7	результаты родительского контроля за организацией питания	+	
8	новостная информация (объявления)	+	
9	телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	+	
10	телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1	+	
11	телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	+	

Качество продуктов в школах

1	Обнаружена фальсифицированная продукция	—	
2	Нарушение сроков годности продуктов питания	—	
3	Нарушение условий хранения продуктов питания	—	
4	Отсутствие сопроводительных документов, сертификатов соответствия пищевой продукции	—	

Проверка проводилась в присутствии работников образовательного учреждения:

Лешковская Н.С. - повар
Кашкина Н.Н. - завхоз

 подпись

 подпись

Рекомендации комиссии: _____

Подписи лиц, составляющих настоящую справку:

Мамеева С.Н. Сидорова
Бурдова С.С. Королева
Кузнецова И.Н. Куря