

**АКТ**  
**контроля организации горячего питания в ООО**  
**в условиях сохранения рисков распространения коронавирусной инфекции**

«14» февраля 2022 г. МАОУ «Тиммазья и 41»

г. Новоуральск

Мероприятия	Отметка о выполнении	Примечание
Установление продолжительности перемены, достаточной для питания обучающихся (не менее 20 минут)	Продолжительность перемены: <u>20</u> минут	
Соблюдение требований к виду горячего питания (завтрак или обед) в зависимости от режима (смены) обучения	Предоставлен бесплатный завтрак – обучение в 1 смену +	
Ведение необходимой документации 1. гигиенический журнал, 2. журнал учета температурного режима холодильного оборудования, 3. журнал бракеража готовой пищевой продукции, 4. журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	1. имеется, ведется гигиенический журнал + 2. имеется, ведется журнал учета t - режима холод. оборуд + 3. имеется, ведется журнал бракеража готовой пищ. продук. + 4. имеется, ведется журнал скоропортящейся пищ. продук. +	
Организация питьевого режима обучающихся (посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды)	питьевой режим обучающихся организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков <u>5 штук</u>	
Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	в наличие имеются, используются <u>3</u> кожных антисептиков	
Наличие и использование бумажных полотенец при входе в пищеблок	в наличие имеются, используются <u>1</u> бумажных полотенец	
Наличие и использование электрополотенец при входе в пищеблок	в наличие имеются, используются <u>3</u> электрополотенец	
Наличие жидкого мыла при входе в пищеблок	имеется жидкое мыло + <u>6</u>	
Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой <u>перед столовой</u>	имеются разметки на полу для разведения потоков +	
Использование средств индивидуальной защиты (санитарно-гигиенические маски, перчатки) сотрудниками пищеблока	сотрудники пользуются средствами индивидуальной защиты +	
Наличие и использование многоламповых бактерицидных рециркуляторов закрытого типа в помещении пищеблока	имеются, работают <u>2</u> шт. бактерицидных рециркуляторов	
Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку	имеются, ведутся графики уборки +	
Наличие и соблюдение графика проветривания	имеется, ведется график проветривания +	
Соблюдение температурного режима для подаваемых блюд	имеется, соблюдается температурный режим +	
Информационно-просветительская работа (использование информации, посвященной правилам здорового питания, пропаганде здорового образа жизни)	Информационно-просветительская работа ведется +	
Наличие утвержденного двухнедельного меню для каждой возрастной группы детей (для 1–4х кл., 5–9-х кл., 10–11-х кл.)	имеются утвержденные двухнедельные меню для каждой возрастной группы детей +	
Наличие актуального ежедневного меню по категориям обучающихся, размещенного для общего доступа (для 1–4х кл., 5–9-х кл., 10–11-х кл.)	имеются актуальные ежедневные меню по категориям обучающихся +	

Соблюдение требований к <u>составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (закуска, горячее первое, второе блюдо и напиток)</u>	требования соблюдены к составу <u>котлета и каша манная</u> <u>чай медовый</u> +	
Наличие в меню фруктов, соков	имеются в десятидневном меню +	
Разнообразие меню, отсутствие повторяемости одних и тех же блюд в течение одного дня и двух смежных дней	отсутствуют повторяемые блюда в течение одного дня и двух смежных дней -	
Фактический вес порции соответствует ее норме по меню <u>200 гр.</u>	отсутствуют фактический вес порции +	
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи/ индекс "несъедаемости"	отходов в большом количестве <u>нет</u> +	
Ведется ли учет детей, <u>нуждающихся в диетическом питании?</u> ( по индивидуальному меню; употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных их родителями (законными представителями), в обеденном зале или специально отведенных помещениях, оборудованных для этого всем необходимым; диетическое питание не организовано)	учет детей ведется по индивидуальному меню +	
Заполнение раздела "Горячее питание" на официальном сайте школы		
Нормативные акты и методические документы, устанавливающие требования к организации питания обучающихся	имеются +	
Сведения об организаторе питания	имеется ✓ +	
Режим питания обучающихся (график)	имеется +	
Контактная информация ответственного лица от образовательного учреждения за организацию питания обучающихся	имеется +	
Примерное меню	имеется +	
Ежедневное меню (фактическое)	имеется +	
Результаты родительского контроля за организацией питания	имеются +	
Новостная информация (объявления)	имеется +	
Телефон горячей линии Министерства просвещения Российской Федерации по вопросам организации питания для школьников: +7 (800) 200-91-85	имеется +	
Телефон горячей линии Общероссийского общественного движения «НАРОДНЫЙ ФРОНТ «ЗА РОССИЮ»: +7 (800) 200-34-1	имеется +	
Телефон горячей линии Министерства образования: +7 (343) 312-00-04 (140)	имеется +	

Выводы комиссии:

наличие актуального меню сайт, десятидневного меню, блюда горячие, состав, температур. режимы.  
при при проверке нарушений не выявлено,  
замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

Аликина Татьяна Николаевна — (ФИО, подпись)

Белова Виктор Викторович (ФИО, подпись)

Шарбаков Александр Викторович (ФИО, подпись)

Обишкова Лера Викторовна (ФИО, подпись)