

Акт

проведения проверки школьной столовой

Дата проверки: 24.12.2015

Время проверки: 11⁰⁰

Образовательная организация: МБОУ Юшалинская СОШ № 25

Адрес: Свердловская область, Тугулымский район, п. Юшала, ул. Школьная, д. 5

Основание: соответствие условий в школьной столовой требований Роспотребнадзора

Состав группы контроля: Сашина Н.В. - зам. директора по АХР
Розникова Е.Ф. - член общественного родительского
комитета

№№ п/п	Пункт проверки	Результат	Комментарий
1	Наличие двухнедельного цикличного меню на сайте организации	<i>есть</i>	
2	Наличие двухнедельного цикличного меню на информационном стенде организации, размещенного для общего доступа	<i>есть</i>	
3	Наличие фактического меню на день, соответствие его цикличному двухнедельному меню	<i>есть</i>	
4	Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая)	<i>горячая</i>	
5	Индекс несъедаемости (визуальная оценка отходов)	<i>30-35% - отходы 65-70% - съедено</i>	
6	Мнение детей о вкусовых качествах блюд	<i>вкусно, обильно</i>	
7	Мнение членов рабочей группы о вкусовых качествах блюд	<i>качественное вкусное, светлее, приятной т°</i>	
8	Наличие документов:		
	Журнал отзывов и предложений	<i>есть</i>	
	Журнал бракеража	<i>есть</i>	
	Журнал витаминизации	<i>есть</i>	
	Санитарные книжки сотрудников пищеблока	<i>есть</i>	
	Журналы приемки продукции	<i>есть</i>	
9	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	
10	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	<i>есть</i>	

11	Наличие разметки на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	—	
12	Использование средств индивидуальной защиты (маски, перчатки, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками столовой	есть	
13	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов (ультрафиолетовых облучателей) в обеденном зале	есть	
14	Проведение влажной уборки с использованием антисептических средств	уборка по графику	
15	Состояние обеденных столов (влажная уборка поверхности обеденных столов, стульев, наличие бумажных салфеток, столовых приборов)	проводится	
16	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании, пропаганде здорового образа жизни и т.п.)	проводится	
17	Наличие буфета:	—	
	Доступность его для детей		
	Ассортимент		
	Расчет (наличный, безналичный)		
18	Достаточное время для принятия пищи обучающимися	достаточно	

Группа контроля:

Сидорова Н.В.

Сидорова

Розникова Е.Ф.

Розникова