

АКТ
о результатах плановой проверки соблюдения требований законодательства
Российской Федерации и Волгоградской области при организации
бесплатного горячего питания обучающихся в

МБОУ "Новоладарский лицей"

от 12.09.2023

Волгоград

На основании приказа комитета образования, науки и молодежной политики Волгоградской области от 07.09.2023 № 805 членами рабочей группы по проведению проверки:

1. Савельев А. И.
2. Мухомов Н. А.
3. Груздева Н. В.

проведена плановая выездная проверка соблюдения требований законодательства Российской Федерации и Волгоградской области при организации бесплатного горячего питания обучающихся в

МБОУ "Новоладарский лицей"

В ходе проверки установлено

1. Наличие циклического меню и утвержденного на день проверки (где размещено), оформление информационных стендов

размещено на стенде, составлен, меню
режимов и питания

2. Режим питания, продолжительность времени, выделяемого на прием пищи

в соответствии с графиком кормления - завтрак, обед, ужин
накрытие осуществляется согласно графику питания с требуемым температурным режимом соответствующим

3. Соответствует ли регламентированное циклическим меню количество приемов пищи режиму функционирования организации

соответствующим

4. Бракераж приготовленных блюд (снятие и оформление суточных проб) со слов сис. за питание следит и оформляет
сервисом проб краской из 1х до завтрака

5. Ведение бракеражного журнала готовых блюд осуществляется

6. Технологические карты на заявленные в меню блюда с указанием сборника рецептур, наличия в них информации о технологии приготовления блюд, калорийности, содержании белков, жиров и углеводов, витаминов и минеральных веществ, для горячих блюд - информации о температуре их выдачи технологические карты 2 вида, существуют на молочки

7. Соответствуют ли технология приготовления и органолептические показатели приготовленных блюд нормативным документам соответствуют

8. Отсутствие (наличие) повторяемости блюд в течение дня и (или) двух смежных дней отсутствует

9. Отсутствие (наличие) в питании запрещенных продуктов и блюд отсутствует

10. Соответствие (не соответствие) суммарной массы блюд за прием пищи регламентированному нормативу для данной возрастной группы неп соответствуют, норматив не определен, соответствие суммарной массы блюд

11. Проводиться ли уборка помещений после каждого приема пищи проводится

12. Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? нет

13. Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (наличие рукомойников, сушилок или полотенца для рук, средств для мытья рук) соблюдается, в наличии рукомойник с мылом, жидкое мыло, полотенца

14. Организация питьевого режима детей в воде расколется фонтанчик

15. Выявлены ли факты выдачи детям остывшей пищи? нет

16. Процент съедемости, процент отходов 30%

17. Жалобы со стороны родителей и детей (наличие/отсутствие) отсутствуют

18. Осуществляется ли контроль над качеством поступающего сырья, представлены необходимые ярлыки и маркировки с условиями и сроками хранения, и сертификаты соответствия согласно СанПиН 2.3/2.4-3590-20 п.2 и п.3 ответственными за организацию питания МОУ

контроль за качеством поступающего сырья
осуществляется Промышленной комиссией

19. Сотрудники пищеблока обеспечены ли полным комплектом санитарной одежды, маски на нос и рот маски, перчатки,

бахилы на нос и рот проверки соблюдения работ
в перчатках, работ в одежде, в перчатках
состав дирекции - санитарная комиссия
находящаяся у Чернышова О.А.

Состав комиссии

Сайтун А.Н. Сосн
Жукало Ч.Н. Сосн
Гармашева Н.В. Сосн