

Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от «5» 02 2025 года в 9 часов 40 минут

представители родительского комитета – *ИИ*

*Изабелла ИИ Изабелла ИИ*

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	<i>удовл.</i>
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	<i>есть</i>
3	Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	<i>есть</i>
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	<i>есть</i>
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	<i>да</i>
6	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	<i>есть</i>
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	<i>отсут.</i>
8	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	<i>да</i>
9	Наличие локального акта образовательного учреждения, регламентирующего порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся (в том числе доступ родителей в столовую школы)	<i>есть</i>
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	<i>есть</i>
11	Наличие суточных проб (48 часов)	<i>есть</i>
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд	<i>есть</i>
13	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	<i>отсут.</i>
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	<i>да</i>
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	<i>да</i>
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	<i>отсут.</i>
17	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	<i>есть</i>
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	<i>да</i>
19	Соблюдение температуры подачи блюд	<i>да</i>
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	<i>нет</i>
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	<i>да</i>
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>есть</i>
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>30% <u>да</u></i>

*Изабелла ИИ Изабелла ИИ*  
*Изабелла ИИ Изабелла ИИ*

