

Акт
 проверки организации горячего питания и питьевого режима
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»
 от «23» 09. 2014 года в 9 часов 00 минут
 представители родительского комитета – 1А

Ефремова Елена Артемовна

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

Ефремова Елена Артемовна Ефремова

