





Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от «21» 11 23 года в 9 часов 00 минут  
 представители родительского комитета – 3А

*Ануркина Елена Владимировна*

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

*Ануркина Елена Владимировна*

*Анур*