



Акт
 проверки организации горячего питания и питьевого режима
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»
 от «27» 11 2024 58 года в 10 часов минут
 представителя родительского комитета -

Волова Наталья Владимировна

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

Волова Наталья Владимировна