





Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от «16» ноября 2023 года в 09 часов 00 минут  
 представители родительского комитета –

Шошнова Татьяна Ивановна

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	Соответствует
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	готовят соответствует
3	Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	есть
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	есть
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	соответствует
8	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	готовят 2 раза в день
9	Наличие локального акта образовательного учреждения, регламентирующего порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся ( в том числе доступ родителей в столовую школы)	есть.
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	есть
11	Наличие суточных проб (48 часов)	есть
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд	бракераж 2 раза в день
13	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	фактов недопуска не случалось
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотрена
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	соответствует.
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	дезинсекция котоме кашкицы
17	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	4 раковины с горячей водой и сушилка для рук
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдение контролируется
19	Соблюдение температуры подачи блюд	соответствует
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизируются
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	товарное соседство сохранено, маркировка присутствует

Шошнова Татьяна Ивановна