



Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ « Юбилейная СОШ »  
 от «17» 10 2022 года в 9 часов 45 минут  
 представители родительского комитета – ЗБК

Кусова Ольга Сергеевна

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	Состояние мебели хорошее, все соответствует
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	имеется для всех
3	Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	выложено в соответствии по сезону
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	размещается
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	
8	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	все дети питаются по своему времени
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)	имеются
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятия бракеража от всех партий приготовленных блюд	имеется, ведется с начала уч. года
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
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	уборка проводится
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	отсутствуют, проводится ерв четверть
17	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	обработка все имеется: сушилка, мыло, теплая вода
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдают
19	Соблюдение температуры подачи блюд	всегда соответствует режиму
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизируются (обработаны 20%)
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	утилизируются

Кусова Ольга Сергеевна