

ПРОТОКОЛ ПРОВЕРКИ СОСТОЯНИЯ ПИТАНИЯ И ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА  
в МБОУ «Школа № 1» г. Ижевск

от «23» 02 2024 года в 2.00 часов

Исполнительный комитет

48 часов

Дружина Татьяна Петровна

№	Цели проверки	Результаты
1	Санитарное состояние помещений 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	имеется
3	Размещение типичного двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	размещено
4	Размещение фактического (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на сайте и официальном сайте	присутствует
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
6	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие факта приготовления или замены отдельных блюд	соответствует
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	отсутствует
8	Соответствие количества принятой 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 школу)	присутствует
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	есть имеется
11	Наличие суточных проб (48 часов)	присутствует
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	не было
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотрено
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	проводится
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)	имеются
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдается
19	Соблюдение температуры подачи блюд	соблюдается
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизированы
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное свидетельство, маркировка)	товарное свидетельство имеется
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	присутствует
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	15% от нормы

Дружина Татьяна Петровна

Дружина

