

**Акт**  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ « Юбилейная СОШ »  
 от 20.02 года в 10 часов 20 минут

представители родительского комитета -

*Ратхутдинова Лилия Рафаиловна*

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

*Ратхутдинова Лилия Рафаиловна* *Завед.*





Forma de evaluare a rezultatelor	
Numar	Descriere
1	...
2	...
3	...
4	...
5	...
6	...
7	...
8	...
9	...
10	...
11	...
12	...
13	...
14	...
15	...
16	...
17	...
18	...
19	...
20	...
21	...
22	...
23	...
24	...
25	...
26	...
27	...
28	...
29	...
30	...
31	...
32	...
33	...
34	...
35	...
36	...
37	...
38	...
39	...
40	...
41	...
42	...
43	...
44	...
45	...
46	...
47	...
48	...
49	...
50	...
51	...
52	...
53	...
54	...
55	...
56	...
57	...
58	...
59	...
60	...
61	...
62	...
63	...
64	...
65	...
66	...
67	...
68	...
69	...
70	...
71	...
72	...
73	...
74	...
75	...
76	...
77	...
78	...
79	...
80	...
81	...
82	...
83	...
84	...
85	...
86	...
87	...
88	...
89	...
90	...
91	...
92	...
93	...
94	...
95	...
96	...
97	...
98	...
99	...
100	...