

Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от «11» 01 2024 года в 9 часов 10 минут  
 представители родительского комитета  
 Малахова Лариса Николаевна  
 Лукина Наталья Александровна

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	соответствует
3 Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	соответствует
4 Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	соответствует
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)	имеется
10 Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	имеется
11 Наличие суточных проб (48 часов)	в наличии
12 Наличие записи в соответствующем журнале снятия бракеража от всех партий приготовленных блюд	в наличии
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)	предусмотрена
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)	соответствует
18 Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдается
19 Соблюдение температуры подачи блюд	соблюдается
20 Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизируются
21 Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	не хранятся
22 Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	в наличии
23 Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	15%

Малахова Лариса Николаевна  
 Лукина Наталья Александровна



