

Акт
 проверки организации горячего питания и питьевого режима
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»
 от «13» апреля года в 10 часов 0 минут
 представители родительского комитета –

Сектереве Елена Сергеевна 6 класс

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	соотв.
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	имеется
3	Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	имеется
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	имеется
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответ.
6	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	соответ.
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	отсутст.
8	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	соответ.
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 в наличии.
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	имеется
11	Наличие суточных проб (48 часов)	имеется
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	отсутст.
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотр.
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	согласно чадр.
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)	соблюдается
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюд.
19	Соблюдение температуры подачи блюд	соблюд.
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилиз.
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	не хранится
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10-15%

Сектереве Елена Сергеевна *Снт-*

