

Акт
 проверки организации таргетного питания и питьевого режима
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»
 от 13.02.2021 года в 9 часов 30 минут

представители родительского комитета

Холменая Ольга Сергеевна 96 Зрзславовна

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

Холменая Ольга Сергеевна

