

Акт
проверки организации горячего питания и питьевого режима
от 28.05 в МБОУ «Юбилейная СОШ» 2025 года в 11 часов 00 минут
представители родительского комитета

Предмет проверки		Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	удовлетворит
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	соответствует
6	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	соответствует
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	отсутствует
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)	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	отсутствует
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотрено
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	соблюдается
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)	имеется
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соответствует
19	Соблюдение температуры подачи блюд	соответствует
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизуются
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	соблюдается
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10%

Викторова Александра Сергеевна

