



Акт
 проверки организации горячего питания и питьевого режима
 в МБОУ « Юбилейная СОШ »
 от « 19 » 12. 2017 года в 03_ часов 10 минут

представители родительского комитета – 5В

Хазеева Эльвира Рашишевна

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	Все соответствует
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	есть есть
3	Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	есть на сайте
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	есть
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствует
6	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	меню соответствует
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	нет
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)	есть
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	есть
11	Наличие суточных проб (48 часов)	есть
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд	есть журнал
13	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	не было
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	есть такое
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	проводят
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	все обрабатывается.
17	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	раковины с горячей водой и мылом
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдают
19	Соблюдение температуры подачи блюд	не ниже 65°С
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	упаковываются
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	продукты по фракциям
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	одежда соответствует
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10% 15%

Хазеева Эльвира Рашишевна

(подпись)