

Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ « Юбилейная СОШ »  
 от « 01 » 02 2024 года в 10 часов 10 минут  
 представители родительского комитета

*Троков Татьяна Сергеевна*

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

*Троков Татьяна Сергеевна*





