



**Акт
 проверки организации горячего питания и питьевого режима**

в МБОУ «Юбилейная СОШ»
 от « 8 » 11 2023 года в 70 часов 20 минут

представители родительского комитета – 58 кл.

Дектеширова Александра

Сергеева

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	хорошее
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	есть
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	отсутствует
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)	предусмотрена
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	по флажку
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	не имеется
17	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	имеется
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	да, сушится
19	Соблюдение температуры подачи блюд	соблюдается
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	не обнаруживается
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	учитывается
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	имеется
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	хороший состав

Дектеширова Александра

Сергеева

10/15/20
 10/15/20