

Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от 24 октября 2024 года в 9 часов 00 минут  
 представители родительского комитета - 5 чел

Ложкова Татьяна Ивановна

	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	Соответствует
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	Соответствует
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	Соответствует
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	отсутствуют
8	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	Соответствие
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 акт
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	есть приказ
11	Наличие суточных проб (48 часов)	есть
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятия бракеража от всех партий приготовленных блюд	журнал заполнен
13	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	отсутствуют
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотрена
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	да
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	отсутствуют
17	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	в наличии
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	да
19	Соблюдение температуры подачи блюд	да
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	утилизируются
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	соблюдается
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	есть
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	10-15% от всего объема

Ложкова Татьяна Ивановна КС

