





Акт

проверки организации горячего питания и питьевого режима

в МБОУ « Юбилейная СОШ »

от « 26 » 12 2023

года в 9 часов 00 минут

представители родительского комитета – Каршанова Екатерина Викторовна

	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	соответствует
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	соответствует
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	соответствует
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)	соответствует
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	имеется
11	Наличие суточных проб (48 часов)	соответствует
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд	соответствует
13	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	соответствует
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотрена
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	соответствует
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)	соответствует
18	Соблюдение детьми правил личной гигиены	соблюдается
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)	не хранятся
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует норме
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	5-10

Каршанова Екатерина Викторовна

Каршанова