

Акт  
 проверки организации горячего питания и питьевого режима  
 в МБОУ «Юбилейная СОШ»  
 от «05» авг 2024 года в 11 часов 30 минут

представители родительского комитета – 5 чел.

Васюкова Анастасия Георгиевна

	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) есть.
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	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)	соответствует.
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	соответствует.
11	Наличие суточных проб (48 часов)	есть.
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	
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	соответствует.
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	проводится.
16	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	отсутствует.
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	соблюдается.
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	соответствует.
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствует.
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	

Васюкова Анастасия Георгиевна 

