

Акт
проверки организации питания и питьевого режима
в МБОУ «Подшиваловская СОШ им. Героя Советского Союза В.П. Зайцева»
от «30» 09 2024 года в 10 часов 30 минут

№	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	✓
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	✓
3	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	✓
4	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	✓
5	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	✓
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	✓
7	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	✓
8	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓
9	Наличие суточных проб (48 часов)	✓
10	Наличие записи в соответствующем журнале снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд	✓
11	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	✓
12	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓
13	Проведение уборки после каждого приема пищи	✓
14	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	✓
15	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	✓
16	Соблюдение детьми правил личной гигиены	✓
17	Соблюдение температуры подачи блюд	✓
18	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	✓
19	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓
20	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	✓

Дата 30.09.24

Подпись  Боркова О.А.

Акт
проверки организации питания и питьевого режима
в МБОУ «Подшиваловская СОШ им. Героя Советского Союза В.П. Зайцева»
от «20» 09 2024 года в 10 часов 30 минут

№	Предмет проверки	Примечание
1	Санитарное состояние обеденного зала (помещения для приема пищи состояние обеденной мебели, инвентаря, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.)	✓
2	Наличие меню для всех возрастных групп и режимов работы школы	✓
3	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	✓
4	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	✓
5	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	✓
6	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	✓
7	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	✓
8	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	✓
9	Наличие суточных проб (48 часов)	✓
10	Наличие записи в соответствующем журнале снятия бракеража от всех партий приготовленных блюд	✓
11	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	✓
12	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	✓
13	Проведение уборки после каждого приема пищи	✓
14	Отсутствие в столовой насекомых, грызунов или следов их жизнедеятельности	✓
15	Наличие условий для соблюдения детьми правил личной гигиены (доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	✓
16	Соблюдение детьми правил личной гигиены	✓
17	Соблюдение температуры подачи блюд	✓
18	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	✓
19	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	✓
20	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	✓

Дата 20.09.2024

Подпись

Галина Канаксарова М.А.