

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

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

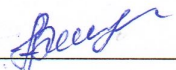
Дата 15.11.24

Подпись Золотых Золотова О.Б.

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

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

Дата 15.11.2024

Подпись  Васильева А.В.

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

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

Дата 15.11.2024г.

Подпись Солф Сонина Т.Т.