

**Акт**  
**проверки организации питания и питьевого режима**  
**в МБОУ «Хорошевова СОШ»**  
**от «11» апреля 2023 года в     часов     минут**

№	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	имеется
3	Размещение типового двухнедельного меню на официальном сайте для ознакомления родителей и детей	имеется
4	Размещение ежедневного (фактического) меню для ознакомления родителей и учащихся на стенде и официальном сайте	имеется
5	Соответствие реализуемых блюд утвержденному меню	соответствие
6	Соответствие фактического меню утвержденному, наличие фактов исключения или замены отдельных блюд	соответствие
7	Отсутствие в меню запрещенных блюд и продуктов	соответствует
8	Соответствие количества приемов пищи режиму работы школы	
9	Наличие локального акта образовательного учреждения, регламентирующего порядок проведения мероприятий родительского контроля по организации питания обучающихся ( в том числе доступ родителей в столовую школы)	в наличии
10	Наличие приказа о создании и порядке работы бракеражной комиссии	в наличии
11	Наличие суточных проб (48 часов)	в наличии
12	Наличие записи в соответствующем журнале снятие бракеража от всех партий приготовленных блюд	в наличии
13	Наличие фактов недопуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии за последний месяц	нет
14	Предусмотрена организация питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)	предусмотрена
15	Проведение уборки после каждого приема пищи	проводится
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	соответствует
19	Соблюдение температуры подачи блюд	соответствует
20	Остатки не выданных продуктов с предыдущих рационов	отсутствуют
21	Хранение полученных продуктов на следующий день (товарное соседство, маркировка)	соответствуют
22	Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	соответствуют
23	Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	н.м.н.о

Задатель учебного В. Б. кол. Космановой Марии Александровны  
*С. С. Косманова*