

**Акт**  
**проверки организации питания и питьевого режима**  
**в МБОУ «Подшиваловская СОШ им. Героя Советского Союза В.П. Зайцева»**  
от «12» 03 2024 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.)	+
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 12.03.2024

Подпись Мас Машаева Д.А.

**Акт**  
**проверки организации питания и питьевого режима**  
**в МБОУ «Подшиваловская СОШ им. Героя Советского Союза В.П. Зайцева»**  
от «12» 03 2024 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.)	+
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 12.03.24

Подпись Орф Оршова В.В.