

**АКТ  
ПРОВЕРКИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
КОМИССИЕЙ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ  
ОБУЧАЮЩИХСЯ МОУ «СОШ № 38»**

**Комиссия в составе:**

*Баларина Светлана Александровна  
Котылова Светлана Михайловна  
Жукова З.А.*

Составили настоящий акт в том, что « 4 » *мая* 20 *24* в *8<sup>45</sup>* была проведена проверка качества питания и организации питания в школьной столовой МОУ «СОШ № 38».

**В ходе проверки выявлено:**

Направление проверки	Результат
Администрацией МОУ «СОШ № 38» организовано питание на платной и бесплатной основе, по графику, с учетом возрастных групп учащихся: 7-11 лет, 12-17 лет	<i>да</i>
Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца)	<i>да</i>
Питание осуществляется по 10-дневному меню	<i>да</i>
Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока	<i>да</i>
Температура подачи блюд. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<i>да</i>
Порции соответствуют весовой норме.	<i>да</i>
Завтраки, обеды, выпечка готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).	<i>да</i>
В течение дня работает буфет, где можно приобрести напитки продукцию кондитерского производства достаточно широкого ассортимента.	<i>да</i>
Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище.	<i>да</i>
Создан ли приказ о бракеражной комиссии? От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<i>да</i>
Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	<i>да</i>
Обнаружены в помещениях приема и приготовления пищи насекомые, грызуны и (или) следы их жизнедеятельности	<i>нет</i>

санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток	
наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	30%
Представлена ли информация для родителей и детей о пользе здорового питания	да
Имеется ли в наличии лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	да

**Выводы и рекомендации:**

Посетила столовую, завтрак очень вкусный, порции большие, температурам режим соблюден, выпечка свежая, вкусная. Каши и чай адекватные. Посуда и столовое прибор чистые.


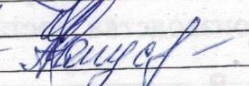
С актом ознакомлен (а):

\_\_\_\_\_ (должность)

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (ФИО)

Подписи членов комиссии:

Бадина С.А.   
 Голышева С.И.   
 Жукова Е.А. 