

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

*Комиссия в составе:*  
 \_\_\_\_\_  
*Великина Ирина Сергеевна,*  
 \_\_\_\_\_  
*Тракина Анна Федоровна,*  
 \_\_\_\_\_  
*Копылова Светлана Михайловна*  
 \_\_\_\_\_

Составили настоящий акт в том, что « 10 » 11 2022 г в 11:09 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>организовано</i>
Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца)	<i>функционирует</i>
Питание осуществляется по 10—дневному меню	<i>имеется</i>
Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой начала 1 урока	<i>имеется</i>
Температура подачи блюд. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<i>соответствует требованиям</i>
Порции соответствуют весовой норме.	<i>соответствуют</i>
Завтраки, обеды, выпечки готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).	<i>готовятся ежедневно</i>
В течение дня работает буфет, где можно приобрести напитки продукцию кондитерского производства достаточно широкого ассортимента.	<i>буфет работает</i>
Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище.	<i>блюда соответствуют</i>
Создан ли приказ о бракеражной комиссии? От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	<i>создан</i>
Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	<i>проводится</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	<i>в норме</i>
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>имеется</i>
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>12%</i>



Представлена ли информация для родителей и детей о пользе здорового питания	<i>представлена</i>
Имеется ли в наличии лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой ПЕРИОД АКЦИИ И ГОТОВЫХ БЛЮД	<i>имеется</i>

Выводы и рекомендации:

*По результатам проверки замечаний не выявлено.*

---



---



---



---



---

С актом ознакомлен (а):

*И.И. Ролюков* (должность)      *[подпись]* (подпись)      *Ролюков И.И.* (ФИО)

ПОДПИСИ ЧЛЕНОВ КОМИССИИ

*[подпись]* / *Белкина Ж.С.*  
*[подпись]* / *Васина О.Ф.*  
*[подпись]* / *Кокшиова С.И.*