

АКТ № 7

проверки организации горячего питания в МКОУ «Средняя школа №1»  
от 20.03.2024г

Основание проверки: положение о комиссии по контролю за организацией и качеством горячего питания обучающихся в МКОУ «Средняя школа №1»

Цель: проверить выполнение требований Роспотребнадзора, СанПиН, а также условий, созданных в школьной столовой для организации горячего питания учащихся.

Форма проведения:

1. Визуальный осмотр обеденного зала, помещения для мытья и хранения посуды.
2. Беседа с сотрудниками столовой.
3. Контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии

Комиссия в составе:

-Сорокиной О.И., председателя административно-общественной комиссии,  
-Пыжовой Е.В., члена административно-общественной комиссии, родителем учащейся 3 «Б» класса

-Настинной Е.В., родителем учащегося 1 «А» класса

-Борисовой С.А., ответственного за организацию горячего питания в школе,  
составила настоящий акт о том, что 20 марта 2024 года была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки – 14:45

В ходе проверки комиссией установлено:

1. При входе в столовую установлены 4 раковины с жидким мылом на каждой. Имеются эл.сушилки для сушки рук.
2. Обеденный зал оборудован столами и скамьями в хорошем состоянии. На мебели отсутствуют внешние повреждения. На полу отсутствуют видимые остатки приемов пищи, столы чистые.
3. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, находятся в специальных подставках в сухом виде.
4. Помещение для мытья и хранения посуды чистое, имеются дезинфицирующие средства. Все сотрудники пищеблока в форме.
5. Учащиеся 2-ых классов моют руки, сушат и рассаживаются при сопровождении классных руководителей по своим местам. За каждым классом закреплено время посещения столовой.
6. Большинство детей съели выданные порции, но некоторые еще не приучены к приготовленной на пару пище.
7. После ухода детей пищевые отходы работниками столовой убираются в выделенную емкость.
8. Столы промываются работниками столовой своевременно с использованием специальных средств. Технический работник школы промывает скамейки.
9. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 3 порций рисовой каши масса каждой порции соответствовала норме (по 150г).  
При дегустации родители отметили хорошие вкусовые качества блюда, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют возрастной потребности детей.
10. В школьном буфете разнообразный ассортимент продукции, которая пользуется спросом у учащихся и сотрудников школы, различная выпечка: разные булочки, булочки с начинками, пицца.

Комиссия признала организацию горячего питания в школе удовлетворительной. Горячее питание соответствует предъявляемым требованиям.

С актом комиссии ознакомлена  
заведующая столовой  Т.И. Моисеева

Подписи членов комиссии

 О.И.Сорокина  
 Е.В.Пыжова  
 Е.В.Настина  
 С.А.Борисова

### Оценочный лист



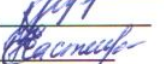
Дата проведения проверки 20.03.2024

Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Борисова С.А. – заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания, председатель комиссии
2. Сорокина О.И. – председатель административно-общественной комиссии
3. Пыжова Е.В. – член административно-общественной комиссии, родитель учащейся 3Б класса
4. Настина Е.В. – член комиссии (по согласованию), родитель учащегося 1А класса
5. Золотарева А.О. – член административно-общественной комиссии, родитель ученика 5 Б класса (семья мобилизованного участника СВО)

| №   | Вопрос   | Да\нет |
|-----|--|--------|
| 1.  | Имеется ли в организации меню?   | да     |
| 2.  | Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей?   | да     |
| 3.  | Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?                                      | да     |
| 4.  | Отсутствуют запрещенные в меню блюда и продукты?   | да     |
| 5.  | Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?                                       | да     |
| 6.  | От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?  | да     |
| 7.  | Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? | да     |
| 8.  | Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?  | да     |
| 9.  | Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?                                 | да     |
| 10. | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?                      | нет    |
| 11. | Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?  | да     |
| 12. | Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?   | нет    |
| 13. | Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?           | нет    |
| 14. | Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?   | нет    |

Подписи членов комиссии:

Борисова С.А.   
Сорокина О.И.   
Пыжова Е.В.   
Настина Е.В. 