

АКТ №5  
проверки организации горячего питания в МКОУ «Средняя школа №1»  
от 24 января 2024 г

Основание проверки: положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МКОУ СОШ №1.

Цель проверки: 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.

Комиссия в составе:

- члена Управляющего совета Першиковой Л.С., родителя учащегося 4Б класса;
- члена школьного Совета отцов Богомолова С.В., родителя учащегося 10А кл.;
- ответственного за организацию горячего питания в школе Борисовой С.А.,
- медицинской сестры Аделева Т.А.,

составила настоящий акт о том, что 24 января 2024 года была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки – 15.10

В ходе проверки комиссией установлено:


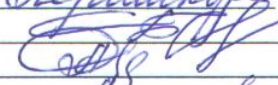
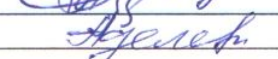

1. Столовая посуда имеется в достаточном количестве, тарелки для приема первых блюд (супов) заменены на новые, однако на 2 тарелках для приема вторых блюд были обнаружены царапины. Питьевые стаканы без трещин и сколов.
2. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, находятся в специальных подставках в сухом виде.
3. Обеденный зал оборудован столами и скамьями в хорошем состоянии. На мебели отсутствуют трещины, внешние повреждения. На полу отсутствуют видимые остатки приемов пищи, столы чистые, помещение проветрено.
4. При входе в столовую установлены раковины, грязевых разводов визуально не обнаружено. На каждой раковине стоят баночки с жидким мылом, имеется сушилка для рук.
5. Помещение для мытья и хранения посуды чистое, стеллажи для хранения посуды находятся на высоте не менее 19 см от пола, что соответствует норме, имеются дезинфицирующие средства.

Результаты проверки позволяют сделать следующие выводы:

1. Обеденный зал находится в хорошем состоянии, а также прилегающий зал для мытья и хранения посуды.
2. Заведующей столовой Моисеевой Т.И. изъять тарелки, на которых были обнаружены царапины, и составить акт о списании посуды.
3. Комиссии продолжить работу по контролю за организацией и качеством горячего питания.

С актом комиссии ознакомлена  
заведующая столовой  Т.И. Моисеева

Подписи членов комиссии

|   |               |
|---|---------------|
|  | Л.С.Першикова |
|  | С.В.Богомолов |
|  | С.А.Борисова  |
|  | Т.А.Аделева   |

### Оценочный лист


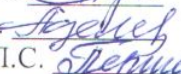

Дата проведения проверки: 24.01.2024

Комиссия, проводившая проверку:

1. Борисова С.А. – заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания, председатель комиссии
2. Аделева Т.А. – медсестра школы, член комиссии, родитель учащегося 9Б класса
3. Першикова Л.С.- член административно-общ. комиссии, родитель уч. 2 «А», 4 «Б» классов
4. Богомолов С.В. – член Управляющего совета, школьного Совета отцов, родитель учащегося 10 «А» класса (по согласованию)

| №   | 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.  | В меню 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?  | единично |
| 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.   
Аделева Т.А.   
Першикова Л.С.   
Богомолов С.В. 