

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

Шеломкина Наталья Владимировна
Колымова Светлана Александровна
Васильева Елена Владимировна

Составили настоящий акт в том, что «21» октября 2024 г в 8.43 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	да
Перед школьной столовой функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца)	да
Питание осуществляется по 10-дневному меню	да
Меню школьника ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока	да
Температура подачи блюд. Имели ли факты выдачи детям остывшей пищи?	нет, нет
Порции соответствуют весовой норме.	да
Завтраки, обеды, выпечки готовятся ежедневно, реализуются в день приготовления и не хранятся (только проба).	да
В течение дня работает буфет, где можно приобрести напитки продукцию кондитерского производства достаточно широкого ассортимента.	да
Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище.	да
Создан ли приказ о бракеражной комиссии? От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	да
Проводится ли уборка помещения после каждого приема пищи?	да
Обнаружены в помещениях приема и приготовления пищи насекомые, грызуны и (или) следы их жизнедеятельности	нет
Санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток	да согласно предъявляемым
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	да
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	20%
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: Санитарно-гигиеническая норма соблюдена, еда очень вкусная, кухня чистая без комаров, мытья посуды вручную. Все чисто и дружелюбный персонал.

С актом ознакомлен (а):
И.Н. Ромашкина
 Должность

[Подпись]
 Подпись

Ромашкина И.А.
 расшифровка (фамилия, инициалы)

Подписи членов комиссии:

20.10.2024 Шеломкина Н.В.
21.10.2024 Колымова С.А.
21.10.2024 Васильева Е.В.