

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

*Молодцова Оксана Юрьевна*  
*Калишова Екатерина Андреевна*  
*Юсупова Светлана Михайловна*

Составили настоящий акт в том, что «*25*» *09* 20*24* г в \_\_\_\_\_ 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>нет, нет</i>
Порции соответствуют весовой норме.	<i>да</i>
Завтраки, обеды, выпечки 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	<i>да, соот-т</i>
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>да</i>
Объем и вид пищевых отходов после приема пищи	<i>25%</i>
Представлена ли информация для родителей и детей о пользе здорового питания	<i>да</i>
Имеется ли в наличии лабораторно-инструментальные исследования качества и безопасности поступающей пищевой продукции и готовых блюд	<i>да</i>

Выводы и рекомендации: *Санитарно-гигиенические нормы соблюдены, в столовой чисто и уютно. Еда соответствует нормам, вкусовые качества приготовленной пищи сохранены. Еда светлая, вполне мягкая, в меру теплая.*

С актом ознакомлен (а):

*И.И. Романенко*  
 Должность \_\_\_\_\_

*[Подпись]*  
 подпись \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ расшивровка (фамилия, инициалы)

Подписи членов комиссии:

*[Подпись]* *Калишова С.В.*  
*[Подпись]* *Калишова Е.А.*  
*[Подпись]* *Молодцова О.О.*