

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

Ищуров Илья Сергеевич
 Калмыкова Екатерина Андреевна
 Кошкова Светлана Михайловна

Составили настоящий акт в том, что «28» февраля 2024 г в 12⁰⁰ 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 |
| 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 | норма |
| Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд | имеется |
| Объем и вид пищевых отходов после приема пищи | 29% |

