

АКТ № 6  
проверки организации горячего питания в МКОУ «Средняя школа №1»  
от 21.02. 2024г

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.
3. Контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии

Комиссия в составе:

-Сорокиной О.И., председателя административно-общественной комиссии,  
-Першиковой Л.С., члена административно-общественной комиссии, председателя родительского комитета 4Б класса,  
-Золотаревой А.О., членом административно-общественной комиссии, родителем ученика 5 Б класса (семья мобилизованного участника СВО)  
-Борисовой С.А., ответственного за организацию горячего питания в школе,  
-Аделева Т.А., медицинской сестры, родителя учащегося 9Б класса,  
составила настоящий акт о том, что 21 февраля 2024 года была проведена проверка организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки – 10:30

В ходе проверки комиссией установлено:

1. При входе в столовую установлены раковины с жидким мылом на каждой. Имеются эл.сушилки для 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, помещение проветрено.
3. Столовые приборы (ложки, вилки) без деформации, находятся в специальных подставках в сухом виде.
4. Помещение для мытья и хранения посуды чистое, имеются моющие и дезинфицирующие средства. Все сотрудники пищеблока в форме, перчатках.
5. Учащиеся 1-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 с удовольствием выданные порции, но некоторые еще не приучены к полезной отварной и приготовленной на пару пище, потому что дома привыкли к жареным, запеченным и сладким блюдам.
7. После ухода детей пищевые отходы работниками столовой убираются в выделенную емкость.
8. Столы промываются работниками столовой своевременно с использованием растворов дезсредств. Технический работник школы промывает скамейки.
9. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация порций членами комиссии. При взвешивании 3 порций гречневой каши масса каждой порции соответствовала норме. 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.

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  
Л.С.Першикова  
А.О.Золотарева  
С.А.Борисова  
Т.А.Аделева

### Оценочный лист

Дата проведения проверки

21.02.2024


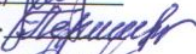
Инициативная группа, проводившая проверку:

1. Борисова С.А. – заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания, председатель комиссии
2. Сорокина О.И. – председатель административно-общественной комиссии
3. Аделева Т.А. – медсестра школы, член комиссии, родитель учащегося 9Б класса
4. Першикова Л.С. – член комиссии, родитель учащегося 4Б 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?	единичные
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?	единично

Подписи членов комиссии:

Борисова С.А. \_\_\_\_\_  
Сорокина О.И. \_\_\_\_\_

Аделева Т.А.   
Першикова Л.С.   
Золотарева А.О. 