

Утверждено  
Директором школы  
МБОУ «Половодовская ООШ»  
Е.В. Зибзеевой  
от « 18 » января 2024



**Акт  
проверки общешкольной комиссии  
по контролю за организацией горячего питания**

от « 18 » января 2024

Комиссия в составе:

Борисенко Натальи Викторовны - заместителя директора по УВР, председателя комиссии;

Ерастещук Любови Николаевны – председателя Совета родителей;

Алференковой А.С – родителя.

провели проверку организации горячего питания в МБОУ «Половодовская ООШ»:

В ходе проверки осуществлялся контроль:

1. За качеством продуктов питания, наличием сертификатов, сроков годности, порядком хранения
2. За соблюдением требований по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания
3. За соответствием реализованных блюд десятидневному меню по содержанию и объемам, контроль соответствия веса порции меню
4. За соответствием вкусовых качеств предлагаемых блюд
5. За соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием
6. За соблюдением культуры обслуживания обучающихся, в том числе, санитарно-техническое содержание обеденного зала (помещения для приема пищи), состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток и т.п.
7. За условиями соблюдения правил личной гигиены обучающимися
8. За наличием и состоянием санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд
9. За объемом и видом пищевых отходов после приема пищи

В ходе контроля было установлено следующее:

**1. Организация питания**

— Организация, осуществляющая питание

ООО Соликамская «Кооптехника»

— Наличие 10-ти дневного меню

Имеется 10-ти дневное меню, применяется. Обед от 18.01.2024 года соответствует 10-ти дневному меню.

— Ведение бракеражного журнала готовой продукции

Бракеражный журнал стандартный, заполняется своевременно, правильно.

— Наличием сертификатов, сроков годности продуктов питания

Сертификаты имеются, срок годности указан

— Соблюдения санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием

Санитарные требования соблюдаются

## **2. Санитарное состояние пищеблока:**

— уборный инвентарь хранится в специально отведенном месте, имеет маркировку;

— уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;

— в моечном помещении вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств;

— моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в отдельном шкафу, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов;

— столовая и кухонная посуда моются в разных моечных ваннах в соответствии с требованиями п.5 СанПин 2.4.5.2409-08.

## **3. Соответствие содержания и веса отпускаемой продукции утвержденному меню, качество готовой продукции**

— для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, составлено примерное 10-дневное меню;

— производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий;

— в обеденном зале вывешено, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указаны сведения об объемах блюд;

— содержание и вес отпускаемой готовой продукции соответствует утвержденному меню;

— прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации осуществляется при наличии соответствующих документов (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

**4. Соблюдение правил личной гигиены персонала организации общественного питания:**

- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, волосы убраны под колпак;
- верхнюю одежду, головной убор, личные вещи сотрудники оставляют в бытовой комнате;
- у сотрудников нет ювелирных украшений, часов, коротко подстрижены ногти не покрыты лаком.

**Замечания и предложения у комиссии:**

Замечаний нет

Члены комиссии:

зам. директора  
(должность)

родитель  
(должность)

родитель  
(должность)

Бор  
(подпись)

Славина  
(подпись)

Ком  
(подпись)

Н.В. Борисенко  
(и., о., фамилия)

Славина А.А.  
(и., о., фамилия)

Котельникова И.  
(и., о., фамилия)