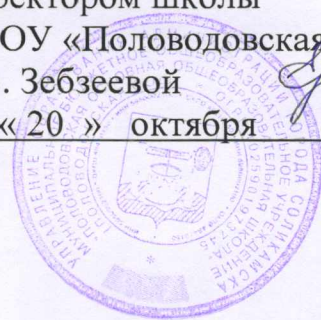


Утверждено  
Директором школы ская О  
МБОУ «Половодовская  
Е.В. Зебзеевой  
от « 20 » октября 2023



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

от « 20 » октября 2023

Комиссия в составе:

Борисенко Натальи Викторовны - заместителя директора по УВР, председателя комиссии;  
Ерастещук Любови Николаевны – председателя Совета родителей;  
Булкиной Юлии Сергеевны – родителя;  
Алференковой А.С – родителя;  
Санниковой Л.С – родителя;  
Реук В.А.- родителя;  
Байбаковой Е.Г - 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 20.10.2023 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 приготовления 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:	<u>зам.директора</u> (должность)	<u>Бор</u> (подпись)	<u>Н.В. Борисенко</u> (и., о., фамилия)
	<u>родитель</u> (должность)	<u>Буркина</u> (подпись)	<u>Буркина Ю.С.</u> (и., о., фамилия)
	<u>родитель</u> (должность)	<u>Санин</u> (подпись)	<u>Санникова Л.С.</u> (и., о., фамилия)
	<u>родитель</u> (должность)	<u>Алеу</u> (подпись)	<u>Федорова В.А.</u> (и., б., фамилия)
	<u>родитель</u> (должность)	<u>Ком</u> (подпись)	<u>Коминичева А.С.</u> (и., о., фамилия)
	<u>родитель</u> (должность)	<u>Баиц</u> (подпись)	<u>Байбаскова Е.Т.</u> (и., о., фамилия)
	<u>родитель</u> (должность)	<u>Сраец</u> (подпись)	<u>Сраецкая Л.Н.</u> (и., о., фамилия)