

Утверждено
Директором школы
МБОУ «Полововодская ООШ»
Е.В. Зебзеевой
от « 14 » марта 2025 г.



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

от « 14 » марта 2025 г.

Комиссия в составе:

Бунина Елена Валентиновна - заместителя директора по ВР, председателя комиссии;

Тимофеева Ольга Валерьевна, Валамина Елена Николаевна – родители.

провели проверку организации горячего питания в МБОУ «Полововодская 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 14.03.2025 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:

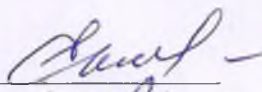
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, волосы убраны под колпак;
- верхнюю одежду, головной убор, личные вещи сотрудники оставляют в бытовой комнате;
- у сотрудников нет ювелирных украшений, часов, коротко подстрижены ногти не покрыты лаком.

Замечания и предложения у комиссии:

Обучающиеся не соблюдают правила личной гигиены. Рекомендуем классным руководителям провести беседы о личной гигиене и контролировать в столовой мытье рук.

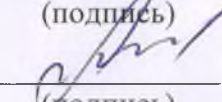
Члены комиссии:

зам.директора
(должность)


(подпись)

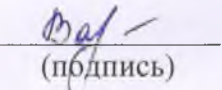
Е.В.Бунина
(и., о., фамилия)

родитель
(должность)


(подпись)

О.В.Тимофеева
(и., о., фамилия)

родитель
(должность)


(подпись)

Е.Н.Ваоамина
(и., о., фамилия)