

Утверждено  
Директором школы  
МБОУ «Полововодская ООШ»  
Е.В. Зербзеевой  
от « 29 » ноября 2024 г.



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

от « 29 » ноября 2024 г.

Комиссия в составе:

Бунина Елена Валентиновна - заместителя директора по ВР, председателя комиссии;  
Ерастещук Любви Николаевны – председателя Совета родителей;  
Сухановой С.М., Варовой В.С.– родителя.

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 29.11.2024 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

качества и безопасности пищевых продуктов, сертификата соответствия, декларации о соответствии).

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

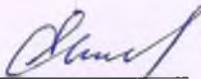
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, волосы убраны под колпак;
- верхнюю одежду, головной убор, личные вещи сотрудники оставляют в бытовой комнате;
- у сотрудников нет ювелирных украшений, часов, коротко подстрижены ногти не покрыты лаком.

**Замечания и предложения у комиссии:**

Замечаний нет

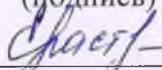
Члены комиссии:

зам.директора  
(должность)

  
(подпись)

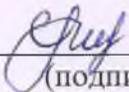
Е.В.Бунина  
(и, о., фамилия)

родитель  
(должность)

  
(подпись)

Срасштузик И.Н.  
(и, о., фамилия)

родитель  
(должность)

  
(подпись)

Варова В.С.  
(и, о., фамилия)



Суханов, В.А.