

Утверждено
Директором школы
МБОУ «Половодовская ООШ»
Е.В. Зебзеевой
от « 20 » октября 2025

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

от « 20 » октября 2025

Комиссия в составе:

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

Ерастещук Любви Николаевны – председателя Совета родителей;

Шерстобитова Е.В., Байбакова Е.Г, Валаминой Е.Н – родителей.

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 20.10.2025 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:

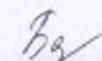
- персонал обеспечен специальной санитарной одеждой, волосы убраны под колпак;
- верхнюю одежду, головной убор, личные вещи сотрудники оставляют в бытовой комнате;
- у сотрудников нет ювелирных украшений, часов, коротко подстрижены ногти не покрыты лаком.

Замечания и предложения у комиссии:

Сотрудники работают без перчаток, не соблюдают санитарные нормы при работе. Сардельки в оболочке (необходимо снимать).

Члены комиссии:

зам.директора
(должность)



(подпись)

Н.В. Борисенко

(и. о., фамилия)

родитель
(должность)

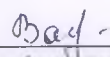


(подпись)

Найбаева Н.И.

(и. о., фамилия)

родитель
(должность)

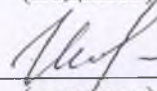


(подпись)

Галамина Е.И.

(и. о., фамилия)

родитель
(должность)



(подпись)

Шерегбитов В.В.

(и. о., фамилия)