

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МКОУ Скоморошинская НОШ**

**Дата проверки:** 18.12.2023

**Время проверки:** 9 ч. 18 мин.

**Состав комиссии:**

1. Черненко Е. А. – директор МКОУ Скоморошинская НОШ;
2. Бабилова Т.В. – член РК;
3. Дучинская Л.В. – фельдшер ГУЗ «ГКБ №2 им. Е.Г. Лазарева»;
4. Кулевцова Н.А. – заведующая хозяйством.

**Цель проверки:** проведения общественного контроля, выявление нарушений при организации питания в МКОУ Скоморошинская НОШ

**В результате проверки пищеблока установлено следующее:**

	<b>Программа контроля</b>	<b>Результат</b>
1	Чистота и целостность столовых приборов	<i>соответствует/ не соответствует</i>
2	Соответствие меню Примерному 10-дневному меню	<i>соответствует/ не соответствует</i>
3	Соответствие вкусовых качеств блюд предъявленным требованиям (запах, вкус, температура)	<i>соответствует/ не соответствует</i>
4	Соответствие объёмов на выходе готовых блюд на пищеблоке объёмам заявленным в меню	<i>соответствует/ не соответствует</i>
5	Качество питания (количество съеденной пищи, %)	95%
6	Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)	<i>имеется/не имеется</i>
7	Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками	<i>да / нет</i>
8	Наличие в обеденном зале меню на текущий день с указанием калорийности блюд	<i>имеется/не имеется</i>
9	Бракеражный журнал готовой продукции	<i>имеется/не имеется</i>
10	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, защитные маски и перчатки)	<i>соблюдаются/ не соблюдаются</i>
11	Нарушения в зале столовой	<i>выявлены/ не выявлены</i>
12	Соблюдение температурного режима	<i>соблюдается/ не соблюдается</i>
13	Сопровождение учащихся на обед классными руководителями	<i>сопровождают/ не сопровождают</i>
14	Нарушения на пищеблоке	<i>выявлены/ не выявлены</i>
15	Исправность технологического и холодильного оборудования	<i>исправно/ не исправно</i>
16	Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 град	<i>да / нет</i>
17	Наличие оборудования для мытья рук перед обеденным залом	<i>имеется/не имеется</i>

18	Наличие жидкого мыла и одноразовых бумажных полотенец	<u>имеется/не имеется</u>
19	Наличие аптечки для оказания первой помощи	<u>имеется/не имеется</u>
20	Организация питьевого режима	<u>соответствует/не соответствует</u>
21	Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	<u>да/нет</u>
22	Организованы бесплатные горячие завтраки для обучающихся 1-4 класс	<u>да/нет</u>
23	<u>Число посадочных мест соответствует количеству учащихся</u>	<u>да/нет</u>
24	<u>Наличие заполненного «Журнала здоровья»</u>	<u>имеется/не имеется</u>

**Выводы, замечания и рекомендации по проверке:**

питание организовано в соответствии с требованиями.

**Члены комиссии:**

Бабина Г.В.  
Фурманская Л.В.  
Климова И.А.  
Сергеева Е.А.