

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

**Дата проверки:** 19.09.2023

**Время проверки:** 9 ч. 20 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:**

|    | Программа контроля                                                                                                    | Результат                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1  | Чистота и целостность столовых приборов                                                                               | <u>соответствует/</u><br><u>не соответствует</u> |
| 2  | Соответствие меню Примерному 10-дневному меню                                                                         | <u>соответствует/</u><br><u>не соответствует</u> |
| 3  | Соответствие вкусовых качеств блюд предъявленным требованиям (запах, вкус, температура)                               | <u>соответствует/</u><br><u>не соответствует</u> |
| 4  | Соответствие объемов на выходе готовых блюд на пищеблоке объемам заявленным в меню                                    | <u>соответствует/</u><br><u>не соответствует</u> |
| 5  | Качество питания (количество съеденной пищи, %)                                                                       | <u>92%</u>                                       |
| 6  | Наличие суточной пробы (срок хранения 48 часов)                                                                       | <u>имеется/не имеется</u>                        |
| 7  | Пробы хранятся в холодильнике, закрыты крышками                                                                       | <u>да / нет</u>                                  |
| 8  | Наличие в обеденном зале меню на текущий день с указанием калорийности блюд                                           | <u>имеется/не имеется</u>                        |
| 9  | Бракеражный журнал готовой продукции                                                                                  | <u>имеется/не имеется</u>                        |
| 10 | Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда, защитные маски и перчатки) | <u>соблюдаются/</u><br><u>не соблюдаются</u>     |
| 11 | Нарушения в зале столовой                                                                                             | <u>выявлены/</u><br><u>не выявлены</u>           |
| 12 | Соблюдение температурного режима                                                                                      | <u>соблюдается/</u><br><u>не соблюдается</u>     |
| 13 | Сопровождение учащихся на обед классными руководителями                                                               | <u>сопровождают/</u><br><u>не сопровождают</u>   |
| 14 | Нарушения на пищеблоке                                                                                                | <u>выявлены/</u><br><u>не выявлены</u>           |
| 15 | Исправность технологического и холодильного оборудования                                                              | <u>исправно/</u><br><u>не исправно</u>           |
| 16 | Температурный режим в холодильниках поддерживается (2- 6 град                                                         | <u>да / нет</u>                                  |
| 17 | Наличие оборудования для мытья рук перед обеденным залом                                                              | <u>имеется/не имеется</u>                        |



|    |                                                                                                                                 |                                       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 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:

замечаний по организации питания нет

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Члены комиссии:

Бабикова Г.В.

Кузнецкая П.В.

Кузнецова И.А.

Сергеев Е.А.