

## АКТ

### проверки организации питания в МКОУ Скоморошинская НОШ

Дата проверки: 12.03.2025

Время проверки: 12ч. 30 мин

#### Состав комиссии:

1. Черненко Е. А. – директор МКОУ Скоморошинская НОШ;
2. Кулевцова Н.А. – заведующая хозяйством;
3. Дучинская Л.В. – фельдшер ГУЗ «Дубенская ЦРБ»;

**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	<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, %)	<b>80 %</b>
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>Отсутствовали табличка на бутылке с питьевой водой.</i>	<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	<i>имеется/не имеется</i>
19	Наличие аптечки для оказания первой помощи	<i>имеется/не имеется</i>
20	Организация питьевого режима	<i>соответствует/ не соответствует</i>
21	Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность	<i>да / нет</i>
22	Организованы бесплатные горячие завтраки для обучающихся 1- 4 класс	<i>да / нет</i>
23	Число посадочных мест соответствует количеству учащихся	<i>да / нет</i>
24	Наличие заполненного «Журнала здоровья»	<i>имеется/не имеется</i>

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

*Строго следить за сроками хранения  
метровой воды после вскрытия бутылки,  
за наличием таблички с датой нача-  
ла использования вод.*

Члены комиссии:

*[Handwritten signatures]*

Черненко Е. А.

Кулевцова Н.А.

Дучинская Л.В.