

А К Т

проверки школьной столовой комиссией  
по контролю организации и качества питания обучающихся.

от 16 сентября 2024 года

Комиссия в составе:

Богданова Ю.Н. – директор;

Роо С.Р. – социальный педагог;

Сотникова Л.А. – тьютор;

Берёза О.В. – представитель родительской общественности;

Иноземцева О.А. – представитель родительской общественности;

Подрез К.С. – представитель родительской общественности.

осуществили проверку столовой в присутствии заведующей производством  
Кретовой Е.Н.

В ходе проверки было установлено:

№		Результат
1	Проверка наличия и соблюдения графика работы столовой и буфета.	График работы столовой и буфета размещен в школе и в столовой. Все работы выполняются по установленному графику.
2	Контроль санитарного состояния пищеблока (чистота посуды, подсобных помещений, обеденного зала, достаточное количество и качество мебели).	Состояние пищеблока удовлетворительное, подсобные помещения и обеденный зал поддерживаются в порядке, мебель аккуратная и в достаточном количестве. Подача чистая.
3	Контроль соблюдения норм личной гигиены сотрудников пищеблока (опрятность, наличие и чистота специальной одежды, санитарные книжки).	Работники пищеблока имеют спец. одежду, которая содержится в чистоте. Санитарные книжки сотрудников столовой в наличии, мед. осмотр пройден.
4	Контроль проведения генеральной уборки пищеблока и обеденного зала.	Генеральная уборка помещений проводится по графику. Контроль за генеральной уборкой и чистотой помещений ведет зам. директора АХЧ.

5	Проверка исправности технологического и холодильного оборудования пищеблока.	Техническое и холодильное оборудование пищеблока в наличии и исправном состоянии.
6	Контроль наличия, санитарного состояния и исправности кухонного инвентаря и использование его по назначению.	Кухонный инвентарь в наличии, достаточное количество и хорошем состоянии. Используется по назначению. Маркировка инвентаря есть.
7	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи горячего питания обучающимся (завтрак, обед). Соблюдение объема порций блюд, внешний вид подаваемых блюд, контроль вкусовых качеств блюд.	Объем порций соответствует норме выдачи (основное блюдо само) по возрастам 7-11 лет, 12 лет и старше. Внешний вид удовлетворителен. На вкус блюда сбалансированы.
8	Контроль отбора и хранения суточной пробы и контрольной порции.	Суточная проба отобрана и хранится в холодильнике 48 часов. Контрольная порция в наличии, соответствует норме.
9	Контроль условий соблюдения правил личной гигиены обучающихся (наличие санитайзера, доступ к раковинам, мылу, средствам для сушки рук)	Правила личной гигиены обучающихся соблюдены (мытьё рук перед приемом пищи). Раковины, мыло сушится в наличии.
10	Контроль организации питьевого режима	Питьевой режим организован. В столовой питье (кипяченая) вода в канистре в наличии.
11	Контроль наличия и соблюдения примерного двухнедельного циклического сбалансированного меню и соответствия рациона питания утвержденному меню.	Меню в наличии. Рацион питания об-ся на 16.09.2022 соответствует утвержденному меню.

Предложения:

Члены комиссии:

\_\_\_\_\_ Богданова Ю.Н.  
 \_\_\_\_\_ Поо С.Р.  
 \_\_\_\_\_ Сотникова Л.А.  
 \_\_\_\_\_ Берёза О.В.  
 \_\_\_\_\_ Иноземцева О.А..  
 \_\_\_\_\_ Подрез К.С.

С актом ознакомлена:



Кретьова Е.Н.