

**АКТ**  
**проверки организации горячего питания в столовой МБОУ «СОШ №33»**  
**комиссией по питанию**

от 16.11.22

Комиссия в составе:

<i>Парачина</i>	<i>Викентина</i>	<i>Анатовна</i>
<i>Шайдушина</i>	<i>Лейсан</i>	<i>Вамировна</i>
<i>Биктимирова</i>	<i>Лейсан</i>	<i>Таранисвна</i>

составили настоящий акт в том, что 16.11.22 была проведена проверка качества организации горячего питания в школьной столовой.

Время проверки: 10<sup>00</sup>

В ходе проверки выявлено:

№	Требования СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования"	Отметка о соблюдении
1	Наличие умывальных раковин при обеденном зале и электрополотенец	<i>имеется</i>
2	Наличие столовой мебели в обеденном зале и качество их покрытия	
3	Обеспеченность достаточным количеством столовой посуды и приборами	<i>есть</i>
4	Оценка качества посуды. Не допущение использования кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия	<i>посуда без сколов</i>
5	Оценка санитарного состояния помещений пищеблока, обеденного зала: качество проведенной влажной уборки, генеральной уборки	<i>столовая чистая</i>
6	Оценка качества мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря (чистая или грязная, жирная или не жирная)	<i>чистая</i>
7	Не допускается проведение ремонтных работ на пищеблоке в период обслуживания обучающихся	<i>нет</i>
8	Наличие согласованного примерного меню, наличие ассортимента доп. питания	<i>есть</i>
9	Наличие в обеденном зале (ежедневно) утвержденного руководителем меню	<i>есть</i>
10	Контроль за недопущением присутствия обучающихся в производственных помещениях столовой, недопущением привлечения к	<i>нет</i>

	приготовлению, порционированию, раздаче, проведению уборки, обработке посуды и инвентаря лиц, в обязанности которых не входит выполнению указанных функций	
11	Организация питьевого режима: наличие стационарных питьевых фонтанчиков, воды, расфасованной в емкости, режим смены бутылей, наличие сопроводительной документации на бутилированную воду	есть
12	Контроль за отбором суточных проб: температура хранения (+2+6 град. С), полнота отбора в соответствии с меню, сроки хранения (48 часов)	есть
13	<b>Дополнительные показатели</b>	
	предложено 2 вида меню (одноразовое и двухразовое питание)	одноразовое
	контрольное взвешивание и дегустация (при дегустации отметить вкусовые качества пищи, соответствует ли качество обработки предъявляемым требованиям)	дегустация проведена
	соответствуют ли порции возрастной потребности детей	соответствует
	организация дежурства	есть
	сопровождение классов классными руководителями	
	наличие информационного стенда	есть
	температура подачи порций	теплое

Предложения и рекомендации:

---



---



---



---



---

Члены комиссии:

Карсанова А.А. *В.А.*  
 Биктимирова Л.Р. *Б.Р.*  
 Шагдильма Н.Р. *Н.Р.*

---



---



---

С актом комиссии ознакомлена:

*К.Т.*

Касимова Э.Т.