

**АКТ**  
**проверки организации питания в школьной столовой**  
**МБОУ Школы № 101**

**Дата проверки:** 13.03.2024

**Время проверки:** 12.10

**Состав комиссии:**


Самойлова Ю.В. представитель родительской общественности – член комиссии;  
Калинина С.М., ведущий бухгалтер – член комиссии;  
Калмыкова Н.В., заместитель директора, председатель комиссии;  
Коваленко Л.М., медицинская сестра.

**В результате проверки организации питания в школьной столовой здания начальной школы и основной школы МБОУ Школы № 101 установлено следующее:**

- Производственные, складские, подсобные помещения и оборудование в них в удовлетворительном состоянии. Технологическое и холодильное оборудование – исправно.
- Товарно-транспортные накладные, журнал бракеража сырой продукции соответствуют норме.
- Объем вырабатываемой продукции соответствует ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблоков.
- В наличии нормативно-техническая и технологическая документация.
- Осуществляется контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной посуды.
- Блюда из овощей готовятся с термической обработкой, с соблюдением технологических процессов.
- Условия труда, производственная среда пищеблоков удовлетворительная.
- Проводится качественная текущая дезинфекция.
- Складские и производственные помещения в удовлетворительном состоянии в соответствии с установленными требованиями санитарного законодательства, за исключением помещения моечного отделения в горячем цехе (потолок и дверные откосы требуют ремонта).
- Нарушений в зале столовой не выявлено.
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
- Меню соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям.
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам, заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается.
- Качество питания – плохо едят супы учащиеся 5-7 классов, а учащиеся 10-11 съедают всё.
- Суточная проба имеется.
- Классные руководители сопровождают учащихся на обед не регулярно.
- Пищеблоки укомплектованы квалифицированными поварами.
- Медицинский осмотр и гигиеническая подготовка и аттестация персонала проходят своевременно.
- Рециркулятор включается после каждой перемены.
- Работает раздаточная линия. Пользуется популярностью.

**Замечания по проверке:** классным руководителям контролировать питание учащихся: мытьё рук, прием пищи, поведение. Принять меры по организации дополнительного питания.

**Члены комиссии:**

Самойлова Ю.В. 

Калинина С.М.

Коваленко Л.М. 

Калмыкова Н.В. 