

**АКТ**  
**проверки школьной столовой**

от « 16 » 12 2023 г.

Мы, нижеподписавшиеся комиссия в составе:

1. Шарова Ирина Михайловна - ответственная за организацию питания;
2. Конева Олеся Ивановна - член Совета учреждения;
3. Вышегородцева Ольга Викторовна – член Совета учреждения

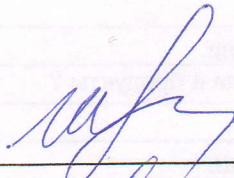
составили настоящий акт, в том, что « 16 » 12 2023 г.  
была проведена проверка школьной столовой.

	Вопрос	Да/нет
1	Имеется ли в организации меню?	
	А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации	✓
	Б) да, но без учета возрастных групп	
	В) нет	
2	Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей ?	
	А) да	✓
	Б) нет	
3	Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?	
	А) да	✓
	Б) нет	
4	В меню отсутствуют повторы блюд?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
5	В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты ?	
	А) да, по всем дням	✓
	Б) нет, имеются повторы в смешные дни	
6	Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации?	
	А) да	✓
	Б) нет	
7	Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?	
	А) да	✓
	Б) нет	
8	От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж?	
	А) да	✓
	Б) нет	
9	Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)	
	А) нет	✓
	Б) да	
10	Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)?	
	А) да	✓
	Б) нет	

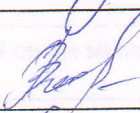


И	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>
12	Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?	<input checked="" type="checkbox"/>
13	Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности?	<input checked="" type="checkbox"/>
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
15	Выносились ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены?	<input checked="" type="checkbox"/>
16	Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных блюд из меню?	<input checked="" type="checkbox"/>
17	Имеются ли факты выдачи детям остывшей пищи?	<input checked="" type="checkbox"/>

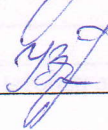
Члены комиссии:



Шарова И.М.



Конева О.И.



Вышегородцева О.В.



## Акт проверки организации питания

Проведена проверка организации питания детей Муниципального автономного общеобразовательного учреждения «Сажинская средняя общеобразовательная школа»

В ходе проверки установлено:

Организация питания в ОО осуществляется в соответствии с приказом от 01.09.  
2023 года № 134

Поставщики: СППК «Уралкомбикорм» (молочная продукция); ИП «Ватлина С.Л.» (хлебо-булочная продукция); ИП «Истомин С.В.» (продукты)

Основные требования при организации горячего питания:

№	Содержание	Наличие/замечания
1	Наличие нормативно-правовой базы ЛДП 2023 г.	≠
2	Наличие разработанного примерного меню в соответствии с СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20	+
3	Наличие технологических карт	+
4	Наличие в обеденном зале утвержденного меню для каждой возрастной группы (ежедневное и на 14 дней)	+
5	Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток), обеда (закуска, горячее первое, второе горячее и напиток)	+
6	Наличие в меню фруктов и соков	+
7	Отсутствие повторяемости в меню одних и тех же блюд	+
8	Фактический вес порции соответствие его норме по меню	+
9	Витаминизированный хлеб	+
10	Витаминизированные напитки	+
11	Йодированная соль	+
12	Учетная документация пищеблока:	+
13	Журнал бракеража пищевых продуктов питания и продовольственного сырья (время приема и время окончания реализации продуктов)	+
14	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (время снятия пробы)	+
15	Гигиенический журнал	+
16	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	+
17	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	+



18	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	+
19	Ведомость контроля за рационом питания	+
20	Соблюдение условий и сроков хранения продуктов питания и продовольственного сырья	+
21	Наличие термометров в холодильном оборудовании.	+
22	Наличие документов подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов и продовольственного сырья (ярлыки. декларация)	+
23	Суточная проба питания (объемы, условия и сроки хранения).	+
24	Соблюдение температурного режима подаваемых блюд	+
25	Инструкции о применении дез. средства	+
26	Наличие водного термометра (в моечном цехе столовой посуды)	+
27	<b>Организация питьевого режима:</b>	
28	бутилированная вода	-
29	куллер с питьевой водой	-
30	кипяченая вода	-
31	питьевой фонтанчик	+
32	<b>Время накрытия столов (3-5 мин)</b>	+
33	Наличие кожных антисептиков (локтевых дозаторов), жидкого мыла при входе в обеденный зал	+
34	Наличие и использование кожных антисептиков (локтевых дозаторов) при входе на пищеблок	+
35	Наличие и использование электрополотенец и бумажных полотенец при входе в обеденный зал	+
36	Наличие разметок на полу для разведения потоков обучающихся в столовой	+
37	Наличие и использование бактерицидных рециркуляторов в обеденном зале	+
38	Проведение санитарной уборки с использованием антисептических средств	+
39	Проведение генеральной уборки 1 раз в неделю.	+
40	Наличие и соблюдение графика проветривания на пищеблоке	+
41	Информационно-просветительская работа (использование на информационных стендах в столовой информации о правильном и здоровом питании и т.п.)	+
42	<b>Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены:</b>	+
43	умывальные раковины, оборудованные устройством для размещения мыла и одноразовых или (индивидуальных) полотенец	+



44	наличие спецодежды не менее 3-х комплектов (наличие колпаков)	+
45	наличие запаса перчаток и масок	+
46	<b>Медосмотр сотрудников пищеблока:</b>	+
47	Мед. осмотры в установленном порядке (по графику)	+
48	Профилактические прививки в соответствии с региональным календарем	+
49	Гигиеническое обучение	+
50	<b>Квалификация сотрудников</b>	
51	Уборочный инвентарь (наличие, хранение, обработка).	+
52	Пищевые отходы (хранение, мытье баков)	+
53	Разработка и внедрение ХАССП	+

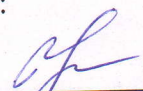
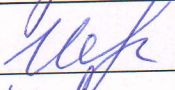
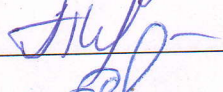


Выводы комиссии:

Замечаний по пищеблоку нет. Блюда приготовлены в соответствии с меню + четко по меню

Рекомендации/предложения:

нет

Комиссия:

  
 Неверова Наталья Анатольевна  
  
 Шарова Ирина Михайловна  
  
 Тепфер Ксения Игоревна  
  
 Распономарева Марина Ивановна  
  
 Половникова Надежда Викторовна