

АКТ  
проверки организации питания в школьной столовой

МОУ СОШ имени А.И.Панкова с. Головинщино

(наименование организации)

Дата проверки: 16 мая 2023 года

Время проверки: 10.10

Цель проверки:

- организация питания обучающихся;
- наличие документов по организации питания и правильность их оформления;
- анализ меню;
- работа школьной столовой, санитарное состояние

Члены родительской общественности:

Шокина Т.В. – депутат Комитета местного самоуправления Головинщинского сельсовета,  
Карамышева О.В. – член родительского комитета, Колесникова Е.С.-родитель

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

- Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно
- Нарушений на пищеблоке выявлено/не выявлено.
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) соблюдается/не соблюдается
- Нарушений в зале столовой выявлено/не выявлено
- Чистота и целостность столовых приборов соответствует/не соответствует норме
- Меню соответствует/не соответствует примерному меню.
- Вкусовые качества блюд соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям
- Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют/не соответствуют объёмам заявленным в меню.
- Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается
- Качество питания – много блюд осталось не тронутым/съели более половины/съели всё.
- Суточная проба имеется/не имеется.
- Бракеражный журнал готовой продукции имеется/не имеется
- Классные руководители сопровождают/не сопровождают обучающихся на обед.

Заведены журналы и заполняются регулярно:

1. «Журнал здоровья».
2. «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья».
3. «Журнал бракеража готовой продукции».
4. «Журнал проверки санитарного состояния пищеблока».
5. «Журнал термической обработки пищевых отходов».

6. «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования».
7. «Журнал учёта проведения генеральных уборок».
8. Двенадцатидневное меню - имеется.
9. Сертификаты качества - имеются.

**Выводы и рекомендации по проверке:**

Выводы:

Питание обучающихся МОУ СОШ имени А.И. Панкова с. Головинчино осуществляется в соответствии с нормативными требованиями. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством приготовления пищи, закладкой продуктов, выхода готовой продукции, за соблюдением санитарно-гигиенических норм приготовления блюд, за посещаемостью обучающимися столовой, в соответствии с установленным графиком питания, организовано дежурство учителей по столовой.

Рекомендации:

1. С целью улучшения качества горячего питания обучающихся постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания.
2. Ежедневно следить за санитарным состоянием столовой, кухонной посуды и спец. инвентаря.

**Члены родительской общественности:**

*Шоу* - / Т.В. Шокина /

*Е. Колесни* / Е.С. Колесникова /

*Кар* - / О.В. Карамышева /