



Утверждаю:  
Директор  
МОУ «Громовская СОШ»  
Э.А. Григорьев

АКТ № 8

### ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МОУ «Громовская средняя общеобразовательная школа»  
от 17 апреля 2023 г.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания в составе:




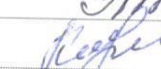

Григорьев Э.А., директор школы, председатель комиссии;  
Котикова Ж.В., председатель ПК;  
Писарева Е.В., ответственный по питанию;  
Тропина А.Т., социальный педагог;  
Кувшинова Е.Н., член родительского комитета школы;  
провели проверку школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Нормы и правила санитарно-гигиенического режима соблюдаются. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами Сан.Пин 2.4.2.
2. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и ТО Управления Роспотребнадзора.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
4. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции бракеражной комиссией школы.

Рекомендации:

1. Провести дополнительный осмотр посуды и заменить посуду со сколами.
2. Заменить разделочные доски со щелями.

  
Григорьев Э.А.  
  
Котикова Ж.В.  
  
Писарева Е.В.  
  
Тропина А.Т.  
  
Кувшинова Е.Н.



Утверждаю:  
Директор  
«Громовская СОШ»  
Э.А. Григорьев

АКТ № 9

## ПРОВЕРКИ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ

МОУ «Громовская средняя общеобразовательная школа»  
от 15 мая 2023 г.

Комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания в составе:

Григорьев Э.А., директор школы, председатель комиссии;  
Котикова Ж.В., председатель ПК;  
Писарева Е.В., ответственный по питанию;  
Тропина А.Т., социальный педагог;  
Кувшинова Е.Н., член родительского комитета школы;  
провели проверку школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Нормы и правила санитарно-гигиенического режима соблюдаются. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами Сан.Пин 2.4.2.
2. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы и ТО Управления Роспотребнадзора.
3. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
4. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в журнале бракеража готовой кулинарной продукции бракеражной комиссией школы.
5. Проводится витаминизация 3-х блюд.

Рекомендации:

1. Вести журналы учета температурного режима холодильников и учета температуры и влажности в складских помещениях в соответствии с правилами и нормами.
2. Заполнять журнал бракеража готовой пищевой продукции в соответствии с правилами и нормами.

 Григорьев Э.А.  
 Котикова Ж.В.  
 Писарева Е.В.  
 Тропина А.Т.  
 Кувшинова Е.Н.