

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Красноясыльская основная общеобразовательная школа»

**Акт №1**  
**по проверке организации горячего питания в образовательном учреждении**  
**от 21 сентября 2023 года**

Мы, нижеподписавшиеся, члены комиссии в составе: председателя комиссии – Чураковой Аллы Викторовны, Балахниной Светланы Ивановны – социального педагога, Умпелевой Марины Валерьевны – классного руководителя 9 класса, представителя родительской общественности – Богомоловой Ирины Салаватовны, составили настоящий акт, о том, что нами была проведена проверка организации горячего питания по школе и детском саду на 3 перемене. Целью проверки было определено 2 направления – соответствие приготовленных блюд десятидневному меню и соблюдение санитарных норм в помещениях столовой.

1. В этот день в столовой питались 87 учащихся, 19 воспитанников д/с и 7 педагогов.
2. Отмечено, что блюда приготовлены в соответствии с нормами, контрольные блюда выставлены, взвешивание проводилось на правильно установленных весах и. Суточная проба блюд имеется. При снятии пробы было отмечено, что блюда имели приятный вкус и были оптимальной температуры.
3. При готовке блюд персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, косынками.
4. После принятия пищи столы протираются ветошью с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения. Над умывальными раковинами и раковинами для мытья посуды имеются инструкции по применению дезинфицирующих средств.
5. Комиссия посетила помещения для утилизации отходов пищи, промышленное отделение для посуды. Нарушений не выявлено. При взвешивании отходов, выяснилось, что их вес составляет 2,1 кг., что соответствует норме.
6. Комиссия проверила помещения для хранения продуктов питания, а также условия хранения. Все нормативные условия выполняются.
7. Комиссия провела оценку всех блюд на вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность.
8. Ведутся журналы скоропортящихся продуктов питания, утренней термометрии работников пищеблока, журнал здоровья, журнал учёта температурного режима холодильного оборудования, журнал генеральных уборок, имеется график кварцевания пищеблока и график генеральных уборок помещений столовой.
9. Отмечено, что присутствует разнообразный ассортимент 1,2,3 блюд в рамках десятидневного меню, которое точно выполняется и не зарегистрированы случаи повторения блюд.

Таким образом, члены комиссии не обнаружили нарушений в процессе приготовления пищи и её раздачи. Санитарное состояние столовой и технических помещений соответствует норме.

Председатель:



А.В. Чуракова

Члены комиссии:



М.Н. Мальшева

21.09.2023



С.И. Балахнина



М.В. Умпелева



И.С. Богомолова