

## Акт № 1

### Проверки школьной столовой МКОУ «Осиновская СОШ» комиссией по питанию.

от 01.09. 2023 г.

В целях усиления контроля за организацией питания в МКОУ «Осиновская СОШ» комиссия в составе:

Нимирская Е.А., заместитель директора по УВР- председатель комиссии.  
Орлова Н.И., председатель Собрания трудового коллектива- член комиссии.  
Сайчук А.А., родитель – член комиссии.  
Калицкая М.И., родитель – член комиссии.  
Игнатович Г.А., родитель – член комиссии.

Составила настоящий акт о том, что 01.09.2023 года была проведена проверка организации питания в МКОУ «Осиновская СОШ».. Время проведения проверки 13<sup>00</sup> ч.

#### Цель проверки:

Готовность столовой к учебному году.

#### В ходе проверки выявлено:

1.В Обеденном зале и на раздаче чисто, имеются инструкции по применению моющих средств, инструкции по охране труда, по технике безопасности.

2.Документация соответствует с требованиями Сан Пин 2.3/2.4.3590-20

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- гигиенический журнал;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- ведомость контроля за рационом питания;
- журнал проведения генеральных уборок;
- десятидневное меню;
- технологические карты;
- сборник технических нормативов, рецептов на продукцию для обучающихся во всех ОУ/ под ред. М.П.Могильного, 2017г;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

3. Требования к персоналу школьной столовой соблюдены:

- имеются медицинские книжки с результатами медицинских осмотров и допуску к работе;
- имеются по три комплекта специальной одежды на каждого работника (фартуки, халаты, головные уборы).

- верхняя одежда, головные уборы, личные вещи не хранятся в помещении столовой.

4. У входа в столовую имеется график посещения обучающимися столовой.

Имеется десятидневное меню для каждой возрастной группы. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Отсутствуют повторы блюд в смежные дни. Отсутствуют запрещенные блюда.

Имеется приказ о создании бракеражной комиссии.

5. Раковины для мытья рук чистые, есть мыло имеется локтевой дозатор для антисептика и бумажные полотенца.

6. В столовой установлен рециркулятор, имеется рециркулятор для приготовления салатов.

Итоги проведения проверки: комиссия по контролю организации качества питания в МКОУ «Осиновская СОШ» нарушений не выявила.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ Нимирская Е.А  
Член комиссии \_\_\_\_\_ Орлова Н.И.  
Член комиссии \_\_\_\_\_ Сайчук А.А.  
Член комиссии \_\_\_\_\_ Калицкая М.И  
Член комиссии \_\_\_\_\_ Игнатович Г.А.