

## АКТ проверки

### питания в столовой МОУ ИРМО «Грановская СОШ»

Дата проведения проверки 12 сентября 2024 года

Время : 13-45(обед)

Цель: проверка организации и качество питания обучающихся в МОУ ИРМО «Грановская СОШ», соответствие блюд утвержденному меню, соблюдение санитарно-гигиенических требований в школьной столовой.

Состав комиссии:

1. Будаева А.С. ( родительский комитет, родитель 2 «л» класса )
2. Савицкая М.Н. ( родительский комитет, родитель 2 «л» класса)
3. Тимошенко Т.Г. (родитель 6 «а» класса)
4. Сидорина Н.П. (директор МОУ ИРМО «Грановская СОШ»)
5. Картавых Е.Ю. (социальный педагог)

Проведена проверка по организации и качеству питания обучающихся в МОУ ИРМО «Грановская СОШ»

На момент проверки установлено:

№	Контролируемый объект	Результат проверки
1.	Контроль за соблюдением графика накрытия	Накрытие проводится за 10 минут до начала приёма пищи учащимися
2.	Питание организовано для обучающихся классов	2а,2г,2д,2е,2ж,2л- 185 чел. начальные классы 6г,6д,6з,6е,7а,7в,7г,7з,7е,8з дети с ОВЗ, дети-инвалиды- 15 чел.
3.	Соответствие основному (организованному) десятидневному меню (соответствует/ не соответствует)	Ежедневное меню соответствует циклическому десятидневному меню на 2024-2025 учебный год.
4.	Наличие в обеденном зале фактического меню, согласовано директором школы, соответствие десятидневному меню по составу и массе порций	Меню находится в доступном месте, утверждено директором организатора питания, согласовано директором школы, состав блюд и масса порций соответствует примерному 10-дневному меню.
5.	Органолептическая оценка блюда, контрольное взвешивание порционных блюд, соблюдение температурного режима готовых блюд при порционировании на раздаче	Суп картофельный с горохом Пельмени отварные п/ф с маслом , не разваренные, вкусные по домашнему. Напиток из шиповника в меру сладкий Хлеб пшеничный, ржаной свежий Температура готовых блюд при порционировании на раздаче соответствует санитарным нормам и требованиям 1-е блюдо – 75* С

		2-е блюдо – 65*С Напиток – 14* С
6.	Наличие суточных проб	Суточные пробы в наличии и в полном объеме.
7.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока(внешний вид, спец.одежда)- соблюдается/ не соблюдается	Внешний вид сотрудников соответствовал санитарно-гигиеническим нормам. Сотрудники столовой при порционировании и накрытии блюд находились в средствах индивидуальной защиты(перчатки, шапочки). Журнал здоровья сотрудников пищеблока на момент проверки заполнен.
8.	Чистота и целостность столовых приборов – соответствует / не соответствует	Приборы чистые, целые, сухие
9.	Проводится ли уборка обеденных столов, скамеек после каждого накрытия	Уборка обеденных столов, стульев проводится после каждого накрытия
10.	Наличие информационного стенда в обеденном зале, где размещены нормативные акты по организации школьного питания	Информационный стенд имеется, нормативные документы в наличии.

Члены комиссии:

- 1.Будаева А.С. ( родительский комитет, родитель 2 «л» класса )
- 2.Савицкая М.Н. ( родительский комитет, родитель 2 «л» класса)
- 3.Тимошенко Т.Г. (родитель 6 «а» класса)
- 4.Сидорина Н.П. (директор МОУ ИРМО «Грановская СОШ»)
- 5.Картавых Е.Ю. (социальный педагог)

Заведующая производством пищеблока ИП Олейник Е.Н. с данным актом ознакомлена

Мордовина Т.И. 12.09.2024г.