

**АКТ проведения проверки
комиссией по контролю за организацией и качеством питания**

от 01 сентября 2024

Время проверки:
начало: 10.00
окончание: 11.00

Комиссия в составе:

председатель комиссии: Пестерева Л.А., социальный педагог, ответственный за организацию питания;

члены комиссии:

- Федоринова А.Г., заместитель директора по АХР;
- Липатиникова Л.Н., заместитель директора по ВР;
- Чернова О.Г., учитель, председатель ПК;
- Рогова С.В., член Совета школы, представитель родительской общественности;
- Христолюбова М.А., представитель родительской общественности;
- Васильева А.В., представитель родительской общественности;
- _____ медработник;

Инициативная группа (если есть)

- Лобарева Л.В. (руководитель 5а кл.)


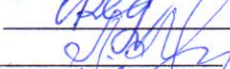

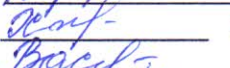
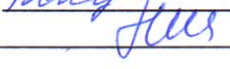


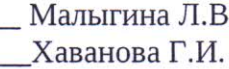
Составила настоящий акт в том, 01 сентября 2024 была проведена проверка качества питания в столовой МБОУ г. Мурманска СОШ №33. В ходе проверки установлено:

Показатель	Оценка	Примечание
Соответствие реализуемых блюд утверждённому меню	<i>соответствует</i>	
Вывешено ли утвержденное меню в удобном для ознакомления месте	<i>вывешено на информационном стенде, соответствует</i>	
Результаты контрольного взвешивания	<i>все взвешенные порции соответствуют нормам выхода готовой продукции</i>	
Оценка вкусовых качеств приготовления пищи (по результатам дегустации)	<i>вкусовые качества хорошие, дети едят с аппетитом</i>	
Время накрытия столов, температурное состояние пищи, эстетика накрытия столов	<i>накрытие столов оперативное, за 4-5 мин. до прихода класса, соответ. требованиям</i>	
Бракераж готовой продукции, наличие суточных проб	<i>журнал заполнен по возможности на 10.00 порциями</i>	<i>имеются</i>
Созданы ли условия для соблюдения личной гигиены	<i>созданы, есть</i>	<i>назначена работницей</i>



учащимися		
Организация питания	присутствие персонала сформировано, под наблюдением учеников	
Соблюдение правил личной гигиены работниками столовой	все работники в спецодежде, руки мыются	
Санитарное состояние пищеблока	ежедневная уборка после каждого приема пищи	
Результаты выборочного опроса детей о вкусовых предпочтениях, удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд	ученики довольны питанием, съедается большая часть порции.	

Выводы и рекомендации:

1. Продолжить контроль приема пищи со стороны
сервисного персонала учеников.
1. Продолжить контроль содержания
столовой.

 Пестерева Л.А.
 Федоринова А.Г.
 Липатникова Л.Н.
 Чернова О.Г.
 Рогова С.В.
 Христулюбова М.А.
 Васильева А.В.
 Гиваркова С.В.

С актом ознакомлены:

директор  Малыгина Л.В.
 зав. производством  Хаванова Г.И.