

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа с.Терновка Балашовского района Саратовской области»

Акт № 6

проверки школьного питания комиссией родительского контроля МОУ СОШ с.Терновка

Дата проверки: 21 февраля 2024 г

Время проверки: 10.40 час.

Комиссия в составе:

1. Ответственного за организацию питания в МОУ СОШ с.Терновка Грачевой Н.Н.
  2. Представителя комиссии родительского контроля Деминой К.А.
  3. Представителя комиссии родительского контроля Балакиной Е.А.
- провели проверку школьной столовой .

**Цель проверки:**

организация и осуществление питания детей в школе.

В ходе проверки проверено качество, свежесть и условия хранения предоставляемых в школу продуктов, наличие сертификатов и справок, выход готовой продукции, сервировка стола, проведена дегустация готовых блюд.

**Ход проверки:**

Комиссией было проверено:

1. Меню десятидневное, ежедневное;
2. Накопительная ведомость;
3. Ведомость учёта выполнения норм питания в денежном выражении;
4. Склад:
  - организация хранения продуктов питания;
  - наличие продуктов;
  - наличие сопроводительных документов на продукты.
  - хранение инвентаря и оборудования;
  - наличие маркировки на инвентаре и оборудовании;
5. Наличие документов (бракеражный журнал, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников);
6. Обеденный зал :
  - выполнение норм выдачи пищи на завтрак, обед;
7. Качество приготовления пищи на завтрак, обед.
8. Сервировка.

**Заключение:**

В ходе проверки было установлено:

- Продукты, указанные в сопроводительных документах, хранятся в условиях отвечающих санитарным требованиям;
- оборудование и инвентарь, используемые на кухне, промаркированы и соответствуют санитарным нормам.
- имеются: меню (десятидневное, ежедневное), накопительная ведомость, журнал контроля за состоянием здоровья сотрудников пищеблока;
- выдача пищи осуществляется в определённом месте, поваром в спецодежде, с использованием средств защиты (маски, перчатки)
- нормы выдачи пищи по объёму соблюдены;
- посуда обрабатывается в соответствии с санитарными требованиями;
- места для приема пищи оборудованы по классам, сервировка соблюдена .

Приготовленная пища доброкачественная, вкусная.


Температура подачи блюд соблюдена.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

 Грачева Н.Н.

 Демина К.А.

 Балакина Е.А.