

## АКТ № 4

### проверки общественной комиссии по контролю за организацией питания учащихся

от 12 мая 2023 года

#### Комиссия в составе:

мамы ученика 9 «в» класса – Кабак Е.П.,  
мамы ученика 1 «а» класса – Ехлакова И.В.,  
мамы ученицы 11 класса – Приходько Е.В.  
провела проверку организации питания и качество питания учащихся в здании школы по адресу ул.Советская,102а

#### В ходе проверки выявлено:

1. Наличие контрольных блюд.
2. Наличие книги отзывов и предложений.
3. Эстетическое и санитарное состояние обеденного зала:
  - в санитарной зоне имеется умывальники (наличие горячей воды, мыло, антисептики) сушилки для рук кол-во соответствует требованиям СанПиНа.
  - сервировка столов в полном объеме (имеются столовые приборы из нержавеющей стали чистые, сухие, салфетки), столы чистые;
  - посуда без трещин, сколов, сухая, чистая.
4. Процесс накрывания и приема пищи:
  - график питания учащихся имеется;
  - накрывание столов сотрудниками столовой начинается за 7 минут до начала перемены;
  - классные руководители осуществляют наблюдение за процессом приема пищи учащихся;
  - в наличии график уборки и проветривания помещения, журнал работы рециркулятора.
5. Питание организовано по единому меню, утверждено организатором питания и согласовано директором школы:
  - фактическое меню на текущую дату вывешено в обеденном зале, соответствует 12 дневному меню;
  - питание соответствует фактическому меню;
6. Контроль безопасности готовой продукции:
  - в журнале бракеража готовой продукции указаны все блюда по меню;
  - бракераж производится своевременно, имеются три подписи членов комиссии.
7. Обеспечение питьевого режима:
  - использование кипяченой воды;
  - имеется свободный доступ к питьевой воде;
  - количество чистой посуды в достаточном кол-ве;
  - подносы промаркированы.
8. Обеспечение информационной открытости:
  - имеется стенд по организации питания (данные об организаторе питания, график питания, меню на текущую дату, состав бракеражной комиссии);

- имеется стенд по формированию навыков и культуры здорового питания.  
9. Столы для приема пищи расставлены в соответствии с рекомендациями РПН.

10. Пищевые отходы убираются в промаркированные емкости.

11. Санитарная обработка проводится после каждого приема пищи.

**Вывод:**

Предоставленное примерное 12-дневное меню с экспертным заключением соответствует выходам и составу блюд ежедневного меню, а также продолжительности учебной недели.

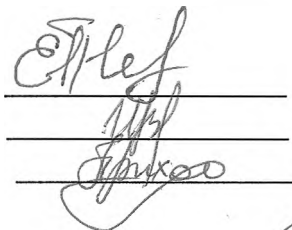
Требования РПН соблюдаются в полном объеме, в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.

**Рекомендовано:**

Зав. производством контролировать состояние столовой посуды, исключить сколы, трещины.


Зав. производством строго следить за режимом проветривания и своевременной обработки помещения.

Члены комиссии:



Е.П.Кабак  
И.В.Ехлакова  
Е.В.Приходько

С актом ознакомлена :

заведующая производством ИП Градобоева С.А.  М.Е.Батуева