

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ВОСХОДНЕНСКАЯ ШКОЛА ИМЕНИ В.И. КРИВОРОТОВА»  
КРАСНОГВАРДЕЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
(МБОУ «Восходненская школа имени В.И. Криворотова»)**

**Акт проверки пункта питания  
в МБОУ «Восходненская школа имени В. И. Криворотова»**

от 01.12.2023г.

Комиссия в составе:

Зуйкина И.С., директор;

Козловская В.Н., заместитель директора по ВР;

Балакина В.П., председатель общешкольного родительского комитета;

Мельник О.В., представитель Управляющего совета школы от родительской общественности;

Халилов М.Р., социальный педагог;

Пысь А.В., дежурный учитель

Командир В.А. и Велиева Э.С., представители ученического самоуправления, члены Совета по питанию.

Комиссия, руководствуясь законами и нормативно правовыми актами Р.Ф., приказами и распоряжениями органов управления образованием, Уставом и локальными актами образовательной организации 01.12.2023г. осуществили контроль за работой школьной столовой, а также провели органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определяли ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д. Присутствовали при раздаче пищи обучающимся. проверили выполнение норм питания и сбалансированность меню в школьной столовой.

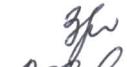
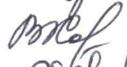
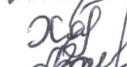
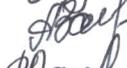
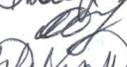
В ходе проверки сделаны следующие выводы:

1. Ежедневно проверяется качество поступающих продуктов, приготовленных блюд, ведётся журнал наблюдения за здоровьем работников столовой. Осуществляется контроль за поступающей сырой и готовой продукцией, за условиями хранения полученных продуктов, их реализацией согласно срокам.
2. Питание школьников осуществляется согласно установленного графика. Все классные руководители сопровождают учащихся в столовую, следят за поведением учащихся во время приема пищи.
3. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.
4. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. За время работы пищеблока в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

5. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, посещение которого контролируется классными руководителями.
6. Меню раскладка составлена правильно. Десятидневное меню имеется.
7. Ежедневно проводится органолептическая оценка готовой продукции, ведутся записи в Журнале бракеража.
8. Объем приготовленной пищи соответствует объему (весу) реализованных порций и количеству детей.
9. Горячая и холодная вода поступает бесперебойно. Посуда моется по всем санитарно-гигиеническим требованиям. Имеется достаточное количество посуды, сколов, трещин нет.

В ходе проверки нарушений не выявлено.

Члены комиссии:

	Зуйкина И.С.
	Козловская В.Н.
	Халилов М.Р.
	Пысь А.В.
	Балакина В.П.
	Мельник О.В.
	Командир В.А.
	Велиева Э.С.