

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ № 71

И.А. Приходько

«16» октября 2024г.

### Акт комиссионного осмотра

от «16» октября 2024 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: Приходько Ирина Александровна, директор МБОУ СОШ № 71

Члены комиссии:

1. Панченко Г.А., фельдшер детской поликлиники ЦМСЧ № 91
2. Пожарских Н.В., учитель МБОУ СОШ № 71, ответственная за учет учащихся, получающих в образовательной организации горячее питание,
3. Мехалицина Н.Б. кладовщик МБОУ СОШ № 71

представители родительского комитета 1 «Б», родительской общественности МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 71»

1. Чумак Н.В. класс 1 «Б»
2. Новожеева А.А. класс 1 «Б»

Составили настоящий акт в том, что 16 октября 2024 года с 9.45 до 10.45 была проведена проверка качества горячего питания и питьевого режима в образовательной организации с участием родительской общественности.

Школьной столовой на 16 октября 2024 года было предложено следующее меню для 1-4 классов, 5-11 классов, для учащихся льготной категории:

- завтрак – картофельное пюре, котлета из курицы, чай с лимоном и с сахаром, хлеб дарницкий, батон, масло сливочное.
- обед – салат из моркови и яблок, суп крестьянский, рожки отварные, бефстроганов из говядины, напиток на шиповнике, хлеб пшеничный, ржаной.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании замечаний не выявлено. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки. Качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.

Для проверки и ознакомления комиссией проверены следующие документы:

Табеля учета учащихся 1-4 классов, 5-11 классов, учащихся льготной категории, детей-инвалидов, получающих горячее питание в столовой; Примерное 10-дневное меню для детей и подростков 7-11 лет; Примерное 10-дневное меню для детей и подростков с 11 до 18 лет; График приема питания; Журнал бракеража готовой пищевой продукции; журнал гигиенического здоровья сотрудников; Журнал обработки яиц; Порядок разведения дезинфицирующих средств; График проведения уборок поверхности обеденных столов.

В результате проверки установлено следующее:

1. Состояние обеденного зала соответствует
2. Хранение продуктов, санитарное состояние пищеблока соответствует
3. Отбор и хранение суточной пробы соответствует
4. Соблюдение графика приема пищи соответствует
5. Ведение журналов (бракеража готовой продукции, журнал гигиенического здоровья сотрудников, обработка яиц, порядок разведения дезинфицирующих средств, график проведения уборок поверхностей обеденных столов) соответствует
6. Ведение журналов (Журнал прихода и расхода продуктов, гигиенический журнал (сотрудники), журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях) соответствует
7. Питьевой режим соответствует
8. Предварительное накрывание столов соответствует
9. Наличие одноразовых перчаток у персонала пищеблока имеется
10. Наличие головных уборов имеется
11. Наличие в столовой бактерицидных облучателей имеется
12. Наличие санитайзеров с антисептиком, дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца имеется
13. Наличие одноразовых защитных масок имеется

Заключение:

По результатам родительского контроля  
запасам пищи не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Директор МБОУ СОШ № 71

Члены комиссии:

фельдшер детской поликлиники

учитель, ответственный за учет учащихся, получающих в образовательной организации горячее питание

представители родительского комитета 1 «Б» класса

Приходько И.А.

Панченко Г.А.

Пожарских Н.В.

Чумак Н.В.

Новожеева А.А.