



Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ №71  
И.А. Приходько  
" 26 " мая 2021г

### Акт комиссионного осмотра

от " 26 " мая 2021г

г. Лесной

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Широкова Ирина Анатольевна, заместитель директора по АХР МБОУ СОШ №71

Члены комиссии:

- 1) Чернявская Н.Е., фельдшер детской поликлиники ЦМСЧ № 91,
- 2) Пожарских Н.В., учитель МБОУ СОШ №71, ответственный за учет учащихся, получающих в образовательной организации горячее питание, представители родительского комитета 2Б класса и родительской общественности МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №71»
- 3) Кардаева Н. Г. класс 2б
- 4) Слепова С.А., класс 6 а
- 5) Асякина О. В. класс 2а
- 6) Чернова А. Ю, класс 2а
- 7) Слесаренко М.А., 5а

Составили настоящий акт в том, что 26 марта 2021 года с 10.45 до 11.20 была проведена проверка качества горячего питания и питьевого режима в образовательной организации с участием родительской общественности.

Школьной столовой на 26 мая 2021 г было предложено следующее меню для 5-11 классов, для учащихся льготной категории: Борщ вегетарианский, тефтели мясные в смет. соусе, рис рассыпчатый, сок фруктовый, компот из сухофруктов, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.

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 школьной столовой; Примерное 10- дневное меню для детей и подростков с 7 до 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 поверхностей обеденных столов.

В результате проверки установлено следующее:

1. Состояние обеденного зала соот лет сг вуд
2. Хранение продуктов, санитарное состояние пищеблока соот лет сг вуд
3. Отбор и хранение суточной пробы соот лет сг вуд
4. Соблюдение графика приема пищи соот лет сг вуд
5. Ведение журналов( бракеража готовой продукции, журнал гигиенического здоровья сотрудников, обработки 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 обеденных столов  
СООТВЕТСТВУЕТ
9. Наличие одноразовых перчаток у персонала пищеблока СООТВЕТСТВУЕТ
10. Наличие головных уборов ИМЕЕТСЯ
11. Наличие в столовой бактерицидных рециркуляторов ИМЕЕТСЯ
12. Наличие санитайзеров с антисептиком, дозаторы с жидким мылом, бумажные полотенца ИМЕЕТСЯ
13. Наличие одноразовых защитных масок ИМЕЕТСЯ

Заключение:

В результате проверки  
замечаний не выявлено.

Подписи членов комиссии:

Председатель комиссии:

заместитель директора по АХР МБОУ СОШ № 71

Широкова И. А.

Члены комиссии:

фельдшер детской поликлиники ЦМСЧ № 91  
учитель, ответственный за учет учащихся,  
получающих в образовательной организации  
горячее питание

Чернявская Н. Е.

председатель общешкольного родительского комитета  
представитель родительского комитета 2 а класса  
представитель родительского комитета 2 б класса  
представитель родительского комитета 2 а класса

Пожарских Н. В.  
Слепова С. А.  
Асякина О. В.  
Кардаева Н. Г.  
Чернова А. Ю.

представитель родительского комитета 5 а кл.

Слесаренко М. А.

специалист бухгалтер 1 категории  
МКУ ФХУ

Корпанова Н. Ю.