

Утверждаю:  
Директор МБОУ СОШ № 71  
И.А. Приходько  
«25» апреля 2022г.



Акт комиссионного осмотра

от «25» апреля 2022 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Приходько Ирина Александровна, директор МБОУ СОШ № 71

Члены комиссии:

1. Чернявская Н.Е., фельдшер детской поликлиники ЦМСЧ № 91
2. Пожарских Н.В., учитель МБОУ СОШ № 71, ответственная за учет учащихся, получающих в образовательной организации горячее питание,
3. Новгородцева Г.И., зав. столовой МБОУ СОШ № 71

представители родительского комитета 3«А», 2 «Б», 2 «А», и родительской общественности МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 71»

1. Якорнева Е.О., класс 3 «А»
2. Сахарова В.Э, класс 2 «Б»
3. Карасев А.П, класс 2 «А»

Составили настоящий акт в том, что 25 апреля 2022 года с 09.45 до 10.20 была проведена проверка качества горячего питания и питьевого режима в образовательной организации с участием родительской общественности.

Школьной столовой на 25 апреля 2022 года было предложено следующее меню для 1-4 и 5-11 классов, для учащихся льготной категории: суп картофельный с горохом, котлета куриная рубленая из филе, пюре картофельное, сок фруктовый, чай с сахаром, хлеб пшеничный, ржаной.

Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии порций. При взвешивании замечаний не выявлено. При дегустации родители заметили, 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:

В результате проверок и  
осмотра замечаний  
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

представитель родительского комитета 3 «А» класса

представитель родительского комитета 2 «Б» класса

представитель родительского комитета 2 «А» класса

 Приходько И.А.

 Чернявская Н.Е.

Пожарских Н.В.

Якорнева Е.О.

Сахарова В.Э.

Карасев А.П.

