

### АКТ № 3

## ПО ИТОГАМ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИТАНИЯ

от « 15 » февраля 2023 г.

МАОУ «СОШ» с.Серёгово

Комиссия в составе членов общественного контроля: Вершининой В. А., представителя родительской общественности; Флоря А.П., кладовщика, Пономаревой Е.Ю., учителя начальных классов была проведена проверка качества питания в школьной столовой по следующим вопросам (нужное отметить знаком V)

1. Контроль качества сырой и готовой продукции (бракераж). ✓
2. Контрольное взвешивание. ✓
3. Соблюдение циклического меню. ✓
4. Контроль соблюдения норм питания. ✓
5. Контроль санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников ✓
6. Контроль ведения документации пищеблока.
7. Контроль обеспечения льготным питанием. ✓
8. Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд. ✓
9. Контроль соблюдения графика работы столовой.
10. Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся.
11. Проверка состояния оборудования школьной столовой. ✓
12. Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер.
13. Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств.
14. Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства.
15. Проверка наличия санитарных книжек работников пищеблока.

**В результате проверки установлено (нужное подчеркнуть):**

1. Сырая и готовая продукция (соответствует норме /не соответствует норме).
2. Объём выхода готового блюда (соответствует норме /не соответствует норме).
3. Циклическое меню (соблюдается /не соблюдается).
4. Нормы питания (соблюдаются /не соблюдаются).
5. Санитарного состояния помещений обеденного зала, пищеблока и его сотрудников (удовлетворительное /неудовлетворительное)
6. Документации пищеблока (ведётся в соответствии требованиями СанПиНа /не ведётся /другое)
7. Обучающиеся льготным питанием (обеспечены /не обеспечены).
8. Качество, количество и оформление приготовленных блюд (соответствует норме /не соответствует норме /иное).
9. График работы столовой (имеется /не имеется ; соблюдается /не соблюдается)
10. Отчетная документация по организации питания обучающихся (ведётся /не ведётся /иное)
11. Состояния оборудования школьной столовой (в удовлетворительном состоянии / в неудовлетворительном состоянии).
12. Температурный режим холодильников и холодильных камер (соблюдается /не соблюдается /иное).
13. Уборочный инвентарь, моющие и дезинфицирующие средства (имеются /отсутствуют; правила хранения наблюдаются /не наблюдаются).
14. Условия и сроки хранения продуктов, товарного соседства (соблюдаются /не соблюдаются)
15. Санитарные книжки работников пищеблока (имеются /не имеются /иное).

**Проверкой было установлено:**

Организация питания обучающихся в школе осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН, соответствует замечаний нет.

Подписи членов комиссии:

В.А. Вершинина  
Е.Ю. Пономарева  
А.П. Флоря