

**АКТ № 1**  
**проверки школьной столовой комиссией**  
**по контролю организации питания**  
**обучающихся в МБОУ г. Иркутска ООШ № 8**

от 19 сентября 2024 года

**Комиссия в составе:**

Мыльникова Л.С., заместитель директора по ВВ,

Хабибулина Н.В., социальный педагог, ответственная за организацию питания;

Марару К.П., председатель общешкольного родительского комитета;

Дадуева А.А., член родительского комитета

Ассонова Е.Ю., член родительского комитета

составили настоящий акт в том, что в целях контроля за организацией и качеством полноценного горячего питания учащихся в МБОУ г. Иркутска ООШ № 8 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 20 мин. (1 большая перемена)**

В ходе проверки выявлено:

| <b>Направление проверки:</b>                           | <b>Результат:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Условия для соблюдения учащимися правил личной гигиены | Имеется доступ к 4 раковинам (60 человек), имеется жидкое мыло, средства для сушки рук: электросушилка и бумажные полотенца, средства дезинфекции в наличии.                                                                                                                                                                  |
| Санитарно-техническое состояние обеденного зала        | Зал приема пищи чистый, после влажной уборки, обеденные столы чистые, протерты. Обеденные столы и стулья без видимых повреждений. Столовые приборы без сколов и трещин. Инфраструктура обеденного зала обеспечивает условия для реализации буфетной продукции. Уборка обеденного зала производится после каждого приема пищи. |
| Режим работы школьной столовой                         | Режим работы школьной столовой имеется. График организации питания вывешен и предоставление горячего питания обучающихся в соответствии с графиков, утвержденным директором.                                                                                                                                                  |
| Соблюдение требований к                                | На сайте организации выложено цикличное меню для всех возрастных групп. Ежедневное меню размещено в обеденном зале для ознакомления обучающимися и родителями. Факты исключения или замены блюд при сравнении цикличного и фактического меню не выявлены.                                                                     |
| Температура подачи блюд                                | Факты выдачи остывшей пищи не обнаружены.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Весовое соответствие блюд                              | Вес блюд соответствует заявленному в меню, отклонение не превышает 2%.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Вкусовые качества готового блюда                       | Вкусовые качества удовлетворительные.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## ПРЕДЛОЖЕНИЯ

- 1) Обязать работников буфета пользоваться перчатками при работе на раздаче блюд.
- 2) Приобрести термощупы, для определения температуры подаваемых блюд.

С актом ознакомлен (а):

Заведующий(ая) производства

подпись



Князева И.М.

ФИО

Комиссия:

Мыльникова Л.С.

Хабибулина Н.В.

Марару К.П.

Дадиева А.А.

Ассонова Е.Ю.

