

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Светловская средняя  
общеобразовательная школа имени  
Солёнова Бориса Александровича»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор школы  
Т.Б. Румянцева  
20 24 г.

**АКТ**  
**проверки пищеблока учреждения**  
**представителями родительской общественности**

«21» февраля 2024 г.

№5

Комиссия в составе:

Председатель комиссии – Муковнина Елена Ивановна, депутат сельского поселения Светлый

Члены комиссии: Журова Ольга Геннадьевна, член Родительского комитета  
Головко Ольга Геннадьевна, зам. директора по АХЧ  
Перова Диана Васильевна, социальный педагог

Основание для проведения проверки:

- График проведения проверок.

Цель проверки: Проверка готовых блюд, условий соблюдения правил личной гигиены обучающимися, документации и санитарно-технического содержания пищеблока.

В ходе проверки рассматривалось следующее:

- снятие проб готовых блюд;
- наличие недельного меню;
- соответствие реализуемых блюд утвержденному меню;
- условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися;
- журнал бракеража поступающей пищевой продукции и готовых блюд;
- санитарно-техническое содержание пищеблока.

Проверка проводилась в присутствии:

повара Цинкер Анастасии Егоровны,  
повара Клейменовой Любовь Владиславовны,  
медицинского работника Мустафеевой Шафаг Тофиг кызы.

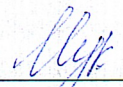
Результаты проверки:

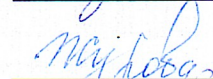
- готовые блюда по органолептическим показателям соответствуют требованиям, предъявляемым к качеству блюд;
- недельное меню с указанием калорийности и веса блюд имеется;
- реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;
- условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися соответствуют нормам (имеются раковины, жидкое мыло, бумажные полотенца, санитайзер с антисептиком);
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов в наличии, заполняется своевременно;


- журнал бракеража готовой кулинарной продукции имеется, заполняется своевременно, набор продуктов в меню соответствует бракеражному журналу;
- медицинские книжки поваров и кухонных рабочих в наличии, цикличность медицинских осмотров соблюдается; соблюдаются правила личной гигиены, санитарные правила и нормативы; имеется спецодежда, обувь, колпаки, фартуки;
- в обеденном зале, горячем, мясном и рыбном цехах установлены рециркуляторы;
- мебелью, оборудованием, кухонным инвентарем, посудой пищеблок оснащен в соответствии с нормами.

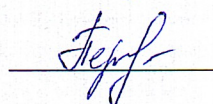
Выводы комиссии:

Условия по организации питания обучающихся соответствуют санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Председатель комиссии  / Е.И. Муковнина /

Члены комиссии  / О.Г. Журова /

 / О.Г. Головки /

 / Д.В. Перова /