

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 12»
Изобильненского муниципального округа Ставропольского края
(МКОУ «СОШ № 12» ИМОСК)

АКТ № 1
проверки организации питания в школьной столовой

Комиссией по питанию «Родительский контроль» была проведена проверка организации горячего питания обучающихся в школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.4.3590-20 по качеству, безопасности продуктов питания, предоставлению горячего питания.

Дата и время проверки:

02.09.2024 года с 09.00 до 10.30

Продолжительность: 1 час 30 мин

Акт составлен комиссией по питанию «Родительский контроль»

Лица, проводившие проверку:

1. Калашникова Ю.Н. заместитель директора по воспитательной работе, Гадюкина Л.Г., учитель, Чуряк Н.Е., член Совета родителей, Иноземцева Е.Н., родитель, Ерошкина Е.Н., родитель

При проведении проверки присутствовали:

Парфёнова С. А. – повар

В ходе проведения проверки установлено, что питание в столовой организовано в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 по качеству, безопасности продуктов питания. Продукты, используемые в школьной столовой для приготовления пищи соответствующего качества, а весовые нормы соответствуют меню. Закладка продуктов и производство блюд ведется в соответствии с составленными калькуляционными картами и расчету на количество обучающихся в школе. Объем закладываемых продуктов рассчитывается по количеству питающихся обучающихся, присутствующих в этот день. Все продукты сертифицированы. Запрещённые продукты не используются, калорийность продуктов просчитывается.


В наличии имеется:

- график (питания) приёма пищи на стенде столовой;
- график дежурства учителей и администрации;
- санитарное состояние пищеблока, подсобных помещений, обеденного зала соответствует санитарным нормам и правилам;
- все сотрудники пищеблока в униформе, защитных маске и перчатках;
- пищевые продукты, продовольственное сырьё поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность, находятся в специально отведённых, подготовленных местах;
- примерное десятидневное меню и качество приготовления пищи соответствуют всем требованиям;

Подпись лиц, проводивших проверку:

- | | | |
|----|---|------------------|
| 1. |  | Ю.Н. Калашникова |
| 2. |  | Л.Г. Гадюкина |
| 3. |  | Е.Н. Иноземцева |
| 4. |  | Е.Н. Ерошкина |
| 5. |  | Н.Е. Чуряк |

С актом проверки ознакомлена, акт проверки получила:

 Парфёнова С. А., повар