

Акт № 2

проведения проверки организации горячего питания в столовой  
МОАУ «СОШ № 11»

**Дата:** 19.09.2024г.

**Цель проверки:** проверить качество приготовления школьных завтраков, организация работы столовой.

**Члены бракеражной комиссии:**

М.А. Некрасова – директор,

Осадчук Н.Б. - школьный фельдшер

Сорокина И.И. – социальный педагог

Чернышова А.К. – зам. директора по ВР

Насибуллина К.В. - повар – бригадир

**Формы проведения проверки:**

1. Визуальный осмотр обеденного зала;
2. Работа с документацией, регламентирующей деятельность школьной столовой.
3. Проба блюд.

Согласно плану работы бракеражной комиссии по контролю за организацией и качеством питания комиссия провела проверку организации и качества питания обучающихся МОАУ «СОШ № 11».

Во время проверки комиссия ознакомилась с:

1. примерным 12- дневным и ежедневным меню, согласованными и подписанными директором МОАУ «СОШ № 11» и ООО КИПП «Подросток»;
2. проверка установила, что рацион питания, а также фактический рацион питания на текущую дату соответствует утверждённому меню;
3. документами, удостоверяющими качество и безопасность продукции имеющейся на пищеблоке;
4. журналами: учета питающихся, бракеража готовой продукции, здоровья, учета температурного режима холодильного оборудования- заполняются ежедневно;
5. графиком дежурства учителей;
6. графиком приема пищи

Комиссия установила:

1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, соответствуют гигиеническим требованиям, предъявленным к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаются документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Выборочно были проверены следующие продукты со склада со сверкой по форме: куриное филе, крупу гречневую, сливочное масло, сухофрукты, картофель, сахар. Нарушений не выявлено.
2. Имеется наличие суточной пробы от каждой партии приготовленных блюд. Все пробы хранятся отдельно в холодильнике, в стеклянной таре, на каждой подписана дата и время.
3. Имеется достаточно места для приема грязной посуды.
4. В доступном месте вывешен график приема пищи по классам.
5. Все сотрудники столовой имеют медицинские книжки, специальную одежду (халат, брьюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь).



## Выводы и предложения по проверке:

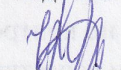
1. документы имеются в полном объеме и заполняются своевременно;
2. в обеденном зале чисто, мебель и полы обрабатываются дезинфицирующими средствами;
3. продолжить контроль за организацией и качеством питания обучающихся;
4. привлекать родительскую общественность к контролю за организацией и качеством питания обучающихся;
5. предложить родителям провести беседу с детьми о правильном и здоровом питании.

## Члены бракеражной комиссии:


Директор  
МОАУ «СОШ № 11»: \_\_\_\_\_ М.А. Некрасова

  
/подпись/


Заместитель директора по  
ВР МОАУ «СОШ №11»: \_\_\_\_\_ А.К. Чернышова

  
/подпись/

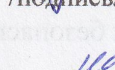
Социальный педагог  
МОАУ «СОШ №11»: \_\_\_\_\_ И.И. Сорокина

  
/подпись/

Фельдшер  
МОАУ «СОШ №11»: \_\_\_\_\_ Н.Б. Осадчук

  
/подпись/

Повар-бригадир  
ООО «КШП «Подросток»: \_\_\_\_\_ К.В. Насибуллина

  
/подпись/