

**АКТ №3**  
**проверки школьной столовой комиссией**  
**по контролю организации питания обучающихся**  
**МОУ СОШ им. Малкарова Х.Ш. с.п. Жанхотеко.**

от 16.11.2020г.

Комиссия в составе:

Председатель: Кулиева Ж.М. – заместитель директора по ВР.

Члены комиссии:

- ✓ Курданова Х.Б.–профсоюз, член Родительского комитета;
- ✓ Малкаров Р.С.– председатель Управляющего совета школы, член комиссии;
- ✓ Алтуева З.М. – член Родительского комитета;
- ✓ Тезова М.В. – член Родительского комитета;
- ✓ Гулиев Г.С.-завхоз школы;
- ✓ Тилова Ф.С. –руководитель ШМО классных руководителей;
- ✓ Малкарова Р.А. – медицинская сестра

составили настоящий акт в том, что 16 ноября 2020г. в школьной столовой МОУ СОШ им.Малкарова Х.Ш. с.п. Жанхотеко былапроведена проверка качества питания в школьной столовой.

Время проверки: 20 мин. (3 большая перемена)

В ходе проверки выявлено:

Направление проверки	Результаты
Температура подачи блюд	Соответствует требованиям
Весовое соответствие блюд	Соответствует требованиям
Вкусовые качества готового блюда	Соответствует требованиям
Соответствие приготовленных блюд утвержденному меню	Соответствует
Наличие и состояние санитарной одежды у сотрудников при раздаче готовых блюд.	Одежда соответствует, но на момент проверки у работника отсутствовали перчатки.

Организация питания:

На момент проверки в

1) Школьной столовой на 16 ноября было предложено на завтрак суп картофельный с макаронами, тефтели с соусом, каша гречневая, салат капустный, кофейный напиток, хлеб, яблоки.

2) Ежедневное меню соответствует двухнедельному меню.



- 3) Выход продукции соответствует нормам указанным в меню.
- 4) При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям.
- 5) Члены комиссии отметили, что порции соответствуют возрастной потребности детей.
- 6) Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные: и взрослые, и дети: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 2 раковин с жидким мылом. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- 7) Комиссия посетила пищеблок. Нарушений не было выявлено.
- 8) Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов, тарелки чистые, без сколов.
- 9) После обеда замечена работа дежурных, которые следили за чистотой столов.
- 10) Учащиеся накрываются столы до начала перемены;
- 11) Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам;
12. Одежда работников соответствует норме, но на момент проверки у работника отсутствовали перчатки.

Предложения:

1. Классным руководителям провести беседу с обучающимися о здоровой пище.
2. Работникам столовой носить перчатки и маски.

С актом комиссии ознакомлен: Работник пищеблока: Вишневецкая З.М.

Комиссия в составе с актом ознакомлены:

- ✓ Курданова Х.Б. - *ХБ*
- ✓ Малкаров Р.С. - *РС*
- ✓ Алтуева З.М. - *ЗМ*
- ✓ Тезова М.В. - *ТВ*
- ✓ Тилова Ф.С. - *ФС*
- ✓ Гулиев Г.С. - *ГС*
- ✓ Малкарова Р.А. - *РА*