

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МКОУ «СОШ №31»  
\_\_\_\_\_  
З.И. Мазур  
«26» марта 2024 г.

**А К Т**  
**проверки школьной столовой комиссией по питанию**  
**от 26.03.2024 года**

В целях усиления контроля за организацией питания в МКОУ «СОШ № 31», комиссией в составе 2 человек:

- Капкаевой А.Т. – социальный педагог
- Карикова О.О.– член родительского комитета, составили настоящий акт в том, что «26» марта 2024 года в 12.00 часов, согласно плана работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся МКОУ «СОШ № 31» проведена проверка организации питания учащихся.

**Цель проверки:** изучение эффективности системы питания в школе.

**В ходе проверки комиссия установила:** в школьной столовой на «26» марта 2024 года было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.

Комиссия установила, что соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, у которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Комиссия отметила хорошие вкусовые качества готовой продукции.

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключены продукты с раздражающими свойствами.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с

приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытье посуды, уборке помещений.

Для мытья рук установлены умывальные раковины. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.


Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей 1-4 классов обязательным является присутствие классного руководителя.

### Выводы и рекомендации по проверке:

1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Данную информацию разместить на сайте школы.

Капкаева А.Т.

Карикова О.О.

<b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>	
	<b>ПОДЛИННОСТЬ ДОКУМЕНТА ПОДТВЕРЖДЕНА. ПРОВЕРЕНО В ПРОГРАММЕ КРИПТОАРМ.</b>
<b>ПОДПИСЬ</b>	
<b>Общий статус подписи:</b>	Подпись верна
<b>Сертификат:</b>	00BAEEC4B1D9ABF16AEAD5A8DECB4840DB
<b>Владелец:</b>	Мазур Зинаида Ивановна, Мазур, Зинаида Ивановна, adm.uo.akmr@yandex.ru, 251701152339, 14655974809, МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №31" П.ВОСТОК КРАСНОАРМЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА ПРИМОРСКОГО КРАЯ, Директор, п.Восток, Приморский край, RU
<b>Издатель:</b>	Казначейство России, Казначейство России, RU, г. Москва, Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1, 1047797019830, 7710568760, 77 Москва, uc_fk@roskazna.ru
<b>Срок действия:</b>	Действителен с: 22.08.2023 17:02:00 UTC+10 Действителен до: 14.11.2024 17:02:00 UTC+10
<b>Дата и время создания ЭП:</b>	26.03.2024 13:30:51 UTC+10