

**АКТ № 3**  
**от 11.10.2022**  
**проверки организации питания в МАОУ «ООШ № 29»**

**Цель проверки:** проверить качество приготовления школьных обедов, соблюдение санитарных требований.

Комиссией в составе: директор Рябухина Л.В., председатель комиссии администратор детского питания Плужникова А.В. представитель родительской общественности Дудкина Е.В.

Был проведен контроль за организацией детского питания в МАОУ «ООШ № 29» и соблюдением санитарных правил сотрудниками, учащимися.

**Формы проведения контроля:**

1. Визуальный осмотр обеденного зала.
2. Контроль соответствия рационов питания согласно утвержденному меню.
3. Проверка качества готовой продукции.
4. Контроль охвата обучающихся горячим питанием.
5. Соблюдение санитарных норм.

**Выводы по работе комиссии:**

1. Соответствие санитарно-гигиеническим нормам (достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, антисептиков, наличие жидкого мыла, бумажных полотенец).
2. Исправность всех систем и оборудования на пищеблоке и в столовой.
3. На стенде и на сайте школы вывешено меню. Меню соответствует 4-х недельному меню. Меню подписано директором школы.
4. Обед соответствует качеству, вкусовые качества хорошие, вес блюд соответствует норме.
5. Блюда по температуре соответствуют требованиям.
6. Работники столовой находятся в специализированной одежде, в резиновых перчатках.
7. Охват питанием составляет 100%.

Подписи членов комиссии: \_\_\_\_\_

