

## АКТ № 3

проверки организации питания в МАОУ СОШ №38 г. Томска

«15» ноября 2024г.

Время: 9:45 – 10:05

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии, в составе:  
 Аношина О.Ю. – представитель родительской общественности;  
 Терентьева Т.М. – представитель родительской общественности;  
 Чуева М.А.- учитель начальных классов.

составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой  
 МАОУ СОШ № 38.

На момент проверки установлено:

Примерное циклическое меню доступно для ознакомления родителей и детей	Меню доступно, понятно.
В примерном циклическом меню отсутствуют повторы блюд в смежные дни	Повторов блюд в циклическом меню отсутствует.
Ежедневное меню размещено в зале для ознакомления детей и родителей	Да
В меню отсутствуют запрещённые блюда и продукты (перечень запрещённых блюд и продуктов содержится в Приложении №6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»)	Запрещенные блюда и продукты в меню отсутствуют.
Проводится ли уборка помещения после каждого приёма пищи: <ul style="list-style-type: none"> <li>- убирается ли грязная посуда</li> <li>- специальным раствором протираются полы</li> <li>- моются полы</li> </ul>	Посуда убирается, пол чистые
Качественно ли проведена уборка помещения для приёма пищи на момент начала работы комиссии: <ul style="list-style-type: none"> <li>- пол в помещении для приёма пищи чистый</li> <li>- столы в помещении для приёма пищи чистые</li> <li>- в помещении для приёма пищи отсутствует мусор</li> </ul>	Уборка проведена качественно, пол чистый, столы чистые, мусор отсутствует
Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены:	

- в наличии мыло - в наличии бумажные полотенца или сушилки для рук	<i>Мыло в наличии, сушилки для рук работают.</i>
Одежда сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд	<i>Одежда сотрудников соответствует, наличие удобных приспособлений.</i>
Чистые ли столовые приборы и столовая посуда: - столовые приборы промыты и высушены - столовая посуда перед фасовкой порций чистая, сухая	<i>Приборы и столовое оборудование чистые, сухие.</i>
Целостность посуды (визуально – сколы, трещины)	<i>Визуально посуда чистая, без сколов и трещин.</i>
Имелись ли во время проверки факты выдачи детям остывшей пищи	<i>Нет</i>
Удовлетворены ли дети качеством потребляемых блюд (по результатам выборочного устного опроса): - количество удовлетворённых питанием - количество неудовлетворённых питанием - общее количество опрошенных	<i>87 чел. 8 чел (не любят капусту) 89 человек</i>

**Вывод:**

Комиссия признала работу столовой и организацию питания

*...удовлетворительной.*

Претензии и замечания со стороны проверяющих:

*Нет.*

Члены комиссии:

О.Ю.Аношина

Т. М. Терентьева

М.А.Чуева