

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 14
ИМЕНИ Б.И. ХОХЛОВА»**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ
РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

(МБОУ «СОШ № 14 им. Б.И. Хохлова» г. Симферополя)

ул. Караимская, 23, г. Симферополь, Республика Крым, 295011,

тел. (0652) 27-32-68

e-mail: schooln14simf@mail.ru

**Акт проверки
организации и качества питания обучающихся**

Мы нижеподписавшиеся, комиссия, в составе: заместитель директора по УВР Корсакова А.В., социальный педагог Сироткина Т.А., члены родительского комитета: Филимонова С.Е., Бекирова Н.В., Тринчук В.В., составили настоящий акт о том, что 15.03.2021г. была проведена проверка организации и качества питания обучающихся МБОУ «СОШ №14 им. Б.И. Хохлова» г. Симферополя.

В результате проверки было установлено:

1. Ежедневное (фактическое) меню имеется и располагается в доступном месте.
2. Продукция соответствует ежедневному (фактическому) меню.
3. Блюда заявленные в меню соответствуют вкусовым и внешним качествам.
4. В меню отсутствуют продукты, запрещенные к реализации.
5. В доступном для детей месте имеется кипяченая вода.
6. Обеденный зал соответствует санитарным нормам и требованиям.
7. В столовой проводятся противозидемические мероприятия, а именно: осуществляется влажная уборка столовой; имеется и используется оборудование по обеззараживанию воздуха; проводится проветривание помещения; имеются кожные антисептики.
8. Чистота и целостность столовых приборов соответствует норме.
9. Все сотрудники столовой носят униформу, а также средства индивидуальной защиты.
10. Имеется в наличии и ведется на постоянной основе следующая документация:
 - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
 - ⑩ журнал бракеража готовой пищевой продукции;
 - ⑩ журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
 - ⑩ журнал гигиенический;
 - ⑩ ведомость контроля за рационом питания;

- ⑩ журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
 - ⑩ журнал дезинфекции помещений пищеблока;
 - ⑩ журнал учета проведения генеральных уборок;
 - ⑩ журнал измерения температуры тела сотрудников предприятия на рабочем месте;
 - ⑩ график дезинфекции помещения для питания детей.
11. В доступном месте имеются и исполняются следующие графики:
- ⑩ график влажной уборки и дезинфекции помещений;
 - ⑩ график работы рециркулятора;
 - ⑩ график дежурства учителей в столовой;
 - ⑩ график получения горячего питания;
 - ⑩ график влажной уборки и дезинфекции зала для приема пищи;
 - ⑩ график смены кипяченой воды.

Замечания: замечаний нет

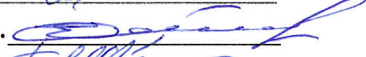
Предложения:

1. Провести анкетирование среди родителей обучающихся 1-11-х классов по вопросу школьного питания.

Члены комиссии:

Корсакова А.В. 

Сироткина Т.А. 

Филимонова С.Е. 

Бекирова Н.В. 

Тринчук В.В. 