

Акт по результатам проверки  
организации питания в общеобразовательной организации

МБОУ «СОШ с. Орлик  
Чернынского района»

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Терепегасева О. Н., заместитель  
директора

Члены комиссии: Ермишина Е. А., учитель  
Корнева О. И., председатель род. ком.  
Козлов А. Н., представитель Совета Отцов  
Радолюк Н. М.

В присутствии Дурневой Е. И., заведующей хозяйством  
Жамовой Т. Н., повара

составили настоящую справку о том, что « 15 » сентябре 20 23 года  
в 13 час. 25 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной  
организации.

В ходе изучения выявлено:

при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10:

подведена холодная и горячая вода

(примечание, если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание, если есть)

Наличие мыла имеется жидкое мыло

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять

пищу) 20 минут, дети успевают принять  
пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной

столовой: Дурнева Е. И., заведующей хозяйством

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период

дежурства детей) организовано, дежурит ученики 8-11 кл.

дежурство педагогов организовано

Чистота

зала удовлетворительно

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном

зале 96 посадочных мест

Внешний вид

поваров повара в чистой форме, волосы убранные, используют перчатки

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов удовлетворительно

- наличие 2-х комплектов подносов имеется

- наличие 2-х комплектов столовых приборов имеется

- гигиеническое состояние столовых приборов столовые приборы чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной

продукции: меню расположено в обеденном зале

Соответствие рационов питания утвержденному

меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных

блюдов: суточные пробы взяты, хранятся в спец. холодильнике

Ассортимент буфетной

продукции

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Признать работу шк. столовой удовлетво- рительной
2. Продолжать осуществлять периодический контроль за организацией питания.
3. Предложить родителям проводить с детьми беседы о рациональной, полезной еде.

Члены

комиссии:

Терепогалева О. Н.

Ерш Ершенина Е. А.

Корни Корнева О. У.

Козлов А. Н.

Раговыч Н. В.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица

общеобразовательной

организации Дурнева Е. У.