

Отдел образования администрации г.Гуково Ростовской области  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**Средняя школа № 23 имени В.А.Шеболдаева**  
**(МБОУ СШ № 23)**

**КОМИССИЯ ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ**

**АКТ ПРОВЕРКИ**

контроля качества питания обучающихся в столовой МБОУ СШ № 23

25.11.2022 г.

Комиссия в составе:

| № п/п |  | ФИО представителя                 |
|-------|--|-----------------------------------|
| 1.    | Главный специалист КДН и ЗП Администрации г.Гуково | Рогальская Виктория Александровна |
| 2.    | Ответственный за организацию питания               | Жигало Елена Владимировна         |
| 3.    | Уполномоченный по правам детей                     | Чистякова Мираида Иосифовна       |




**Провела проверку столовой по следующим вопросам:**

| № п/п | Вопросы проверки   |
|-------|--|
| 1.    | Соответствие рациона питания согласно утвержденному меню                             |
| 2.    | Качество готовой продукции   |
| 3.    | Санитарное состояние помещений кухонного блока и обеденного зала                     |
| 4.    | Организация приёма пищи учащимися  |
| 5.    | Соблюдение графика работы столовой   |
| 6.    | Внешний вид сотрудников столовой   |
| 7.    | Наличие утвержденного меню (есть/нет)  |
| 8.    | Соответствие меню - дня перспективному меню  |
| 9.    | Причина несоответствия   |
| 10.   | Температура второго блюда (соответствует требованиям / не соответствует требованиям) |

В результате проверки установлено

1. Рацион питания соответствует утвержденному меню на 25.11.2022.
2. Качество готовой продукции хорошее, приготовлено из качественных продуктов, претензий нет.
3. Организация приёма пищи учащимися происходит согласно графика питания.
4. В столовой имеется график питания, график работы столовой и буфета
5. Внешний вид сотрудников столовой опрятный, сотрудники столовой работают в спецодежде, масках и перчатках.
6. В обеденном зале вывешено утвержденное меню, которое соответствует перспективному двухнедельному меню.
7. При взвешивании порций пищи недовеса не обнаружено.
8. Работники столовой в обращении с детьми ведут себя вежливо и приветливо.
9. Уборка обеденного зала, столов и посуды соответствует требованиям СанПиНа.
10. Температура второго блюда (Гуляш и картофельное пюре) составляет 67,3 °.

Подписи членов комиссии:

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_

Чистякова М.И.

Жигало Е.В.

Рогальская В.А.