

АКТ

РЕЙДА ПО ПРОВЕРКЕ РАБОТЫ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ  
КОМИССИЕЙ РОДИТЕЛЬСКОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ

МБОУ ТЁПЛОВСКАЯ СОШ  
от «12» октября 2022 года

Комиссия в составе:

1. Кирюхина О. В. – председатель комиссии
2. Артамонова С. А. - член родительского комитета
3. Сасова М. И. - член родительского комитета

Провела рейд по проверке работы школьной столовой МБОУ Тёпловская СОШ.

Установила следующее:

1. Меню на 12.10.22 : Завтрак 1 – 4 класс: Помидор светлый порч,  
каша гречневая рассыпчатая с маслом смб.  
котлета биточек, хлеб, сок фруктовый, конфета  
Обед 5 – 10 класс: Суп гороховый с мясной кур,  
макарона отварные с подливой, котлета биточ-  
ек, чай с сахаром, хлеб
2. Состояние блюд удовлетворительное
3. Оборудование обеденного зала мебелью соответственно  
их санитарное состояние удовлетворительное
4. Холодильное и технологическое оборудование в рабочем состоянии
5. Наличие столового и кухонного оборудования: в достаточном  
количестве
6. Хранение столового и кухонного инвентаря, маркировка посуды и  
инвентаря: инвентарь маркирован, хранит-  
ся в строго отведенном месте
7. Санитарное состояние складского помещения, наличие приборов измерения  
температуры и влажности воздуха, условия хранения: соответствие  
удовлетворительное, имеются приборы: термометры
8. Наличие и использование моющих дезинфицирующих средств используют-  
ся согласно правилам
9. Наличие инструкций о правилах мытья посуды, инвентаря, оборудования,  
обработки баночек и т. Д. имеются
10. Соблюдение правил мытья и сушки посуды соблюдается
11. Наличие документации, удостоверяющей качество и безопасность продукции: имеется
12. Производство блюд в соответствии с технологическими картами: соблюдается
13. Бракераж готовой продукции: ведётся



14. Наличие и хранение суточных проб хранятся в спец. емкостях в холодильнике
15. Работники пищеблока в спецодежде, перчатках, маске. соблюдаются
16. Производство блюд в соответствии с технологическими картами: соблюдается
17. Бракераж готовой продукции ведётся
18. Наличие и хранение суточных проб: хранятся в специализированных емкостях, в холодильнике
19. Наличие и ведение журналов учетной документации ведётся
20. Соблюдение правил личной гигиены работниками школьной столовой соблюдается
21. Соблюдение правил по япо охране труда, пожарной и электробезопасности: соблюдается

**Выводы:** Столовая функционирует согласно графику приёма пищи. Питание осуществляется согласно требованиям. Ведётся все необходимая документация. Соблюдаются требования санитарии.

**Рекомендации:** По возможности, зашесть столовую мебель на более современную.

12.10.2022 г.

**Председатель комиссии:** Оксен /Кирюхина О. В./

**Члены комиссии:** Сасова /Сасова М. Н./

Артамонова / Артамонова С. А./