



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**  
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1»**  
ИНН 0545020580, КПП 055401001,  
РД, 368300, г. Каспийск, Орджоникидзе, 8 kas.shola1@mail.ru т. 5-22-40, 5-20-73

**АКТ**  
**ПО ИТОГАМ ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ**  
**И ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ МБОУ «СОШ №1»**  
**БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ**

Цель проверки: 1. Организация питания учащихся.  
2. Проверка документации по организации питания.  
3. Работа школьной столовой, санитарное состояние.  
4. Анализ меню.

Дата проверки: 26.01.2021 г.

Состав комиссии:

Гамидова С.Д., заместитель директора по УВР, председатель комиссии;  
Багомедова П.С., медицинский работник;  
Трубаева Е.М., заместитель директора по УВР;  
Алибекова Т.Г – председатель родительского комитета школы.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

1. График питания классов вывешен на стенде возле столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.

2. 26.01.2021 года была проведена проверка качества питания и санитарное состояние школьной столовой. На момент проверки (13 часов 30 минут) комплексный обед был готов. Меню вывешено на стенде.

На обед предлагалось: суп гороховый, каша гречневая с говяжьими биточками, компот из сух/фруктов, хлеб ржаной/пшеничный, бананы, пряники.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов: включены овощные продукты, витаминные напитки и т.д.

3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи. Количество посадочных мест – 120 (достаточное), используется рационально.

5. Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное, но было сделано замечание по поводу того, что мусорное ведро у умывальника не закрыто крышкой.

Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой, санитарные книжки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Моющие средства имеются в достаточном количестве.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике 2 суток.

9. Комиссией были проверены сроки годности всей продукции, находящейся в школьной столовой. Просроченной продукции найдено не было.

Рекомендовано:

1. Тщательно проверять сроки годности поступающей продукции.

Директор \_\_\_\_\_

Ф.Г. Алиева

Члены комиссии \_\_\_\_\_

С.Д. Гамидова

Трубаева Е.М.

Т.Г.Алибекова

Багомедова П.С;

