

Российская Федерация  
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра  
(Тюменская область)

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №3»

628461 г. Радужный 3 мкр., дом 12  
Ханты-Мансийский автономный  
округ-Югра (Тюменская область)  
Тел/факс (34668) 3-67-97  
E-mail: [school3-rad@yandex.ru](mailto:school3-rad@yandex.ru)  
Адрес сайта: [www.radschool3.ru](http://www.radschool3.ru)

ИНН 8609014660  
УФК по ХМАО-Югре  
Комитет финансов  
Р/счет 03234643718770008700  
Лицевой счет 231580004  
БИК 007162163

**Акт - обследования**

**Спо итогам проверки организации питания в школьной столовой**

**Цель проверки:** 1. Организация питания учащихся.  
2. График работы школьной столовой, санитарное состояние.  
3. Наличие документов по организации питания.  
4. Состояние обеденной мебели в столовой.

**Дата проверки:** с 01.03.2023. по 03.03.2023г

**В рамках производственного контроля проведена проверка по организации питания в школьной столовой, с привлечением родительской общественности.**

Комиссия в составе:

Председатель: Осипова В.А. – и.о. директора школы;

Члены комиссии:

Юдина В.И., специалист по охране труда;

Бекмурзаева Т.Ю ответственная за питание;

Михель А.А Войнова В.А Бондарь Н.В родительская общественность МБОУ СОШ №3.

**И.о.директора школы, Осипова В.А осветила ряд вопросов по организации питания для учащихся:**

1. Все учащиеся школы питаются во время перемен после первого, второго, третьего и четвертого уроков. Продолжительность перемен достаточная – 10- 15 минут. Имеется график работы столовой и график питания по классам. Обучающиеся приходят в столовую в сопровождении учителя. В школе организовано 3 вида питания: 1- за счет выделенных средств бюджета города, 2- льготная категория обучающихся, 3- питание с родительской доплатой. Общий охват учащихся питанием составляет 100 %.
2. Обеспечивают поставку продуктов УП «Комбинат общественного питания» г.Радужный. Договора между поставщиками и школой заключены. В наличии сертификаты качества, соблюдаются сроки годности продукции. В обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов. Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов. Разработана программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ СОШ № 3.

3. Ежемесячно составляются акты бракеражной комиссии, имеется график дежурств администрации по столовой, а также график дежурства учителей и классов по школе и столовой.

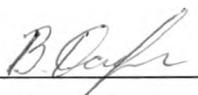
**Комиссия установила:**

- в школьной столовой чисто и уютно, санитарное состояние соответствует нормам;
- соблюдается температурный режим хранения продуктов;
- книга жалоб и предложений находится в столовой, в доступном месте;
- санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства в достаточном количестве;
- маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается;
- оборудование пищеблока в удовлетворительном состоянии;
- имеется наличие суточных проб;
- в складских помещениях соблюдается товарное соседство;
- фельдшером школы ведется ежемесячно мониторинг состояния здоровья учащихся.

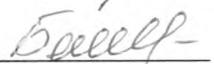
**Выводы и предложения:**

1. Заслушать акт на Совете по питанию и совещании при директоре с присутствием работников пищеблока.

Председатель комиссии:

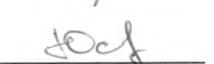
  
Осипова В.А

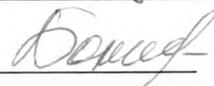
Члены комиссии:

  
Бекмурзаева Т.Ю

  
Юдина В.И.

  
Муслимова Р.Р

  
Юсупова Л. Р

  
Бондарь Н.В

03.03.2023г