

**АКТ**  
**проверки организации горячего питания обучающихся**  
**в ГБОУ СОШ № 30 г.о. Сызрань**

Дата проведения проверки: 12.12.2024

Состав комиссии:

Тюкова Л.И. - директор школы;

Земскова Н.Н. - ответственный за организацию горячего питания;

Тряшина М.В. –библиотекарь;

Емельянова Г.М.- классный руководитель 2-в класса;

Крупякова К.С., Конакова Е.Г.– представители родительской  
общественности

|      | Выполнение мероприятий:  | Да/нет |
|------|--|--------|
| 1.   | В ОО созданы условия по соблюдению санитарно —<br>эпидемиологических требований по организации<br>горячего питания:  | да     |
| 1.1. | обеспечена необходимая материально — техническая<br>база (оснащение, технологическое и холодильное<br>оборудование, вентиляция, горячее и холодное<br>водоснабжение, канализация, столовая мебель)                                       | да     |
| 1.2. | обеспечено достаточное количество посадочных мест в<br>столовой  | да     |
| 1.3  | организованы перемены для приема пищи<br>продолжительностью не менее 20 минут  | да     |
| 1.4  | обеспечено необходимое количество умывальников<br>перед обеденным залом, оснащенных средствами<br>гигиены  | да     |
| 1.5  | разработано и утверждено меню, соответствующее<br>физиологическим нормам   | да     |
| 1.6  | организован рациональный режим питания   | да     |
| 2.   | Укомплектованность пищеблока работниками,<br>прошедшими в полном объеме медицинские осмотры и<br>гигиеническое обучение, недопущение к работе лиц<br>признаками инфекционных заболеваний, соблюдение<br>правил личной гигиены персоналом | да     |

|     |  |     |
|-----|--|-----|
|     | пищеблоков   |     |
| 3.  | Обеспечено качество и безопасность пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающего на пищеблок при наличии сопроводительных документов  | да  |
| 3.1 | организован контроль за соблюдением сроков годности, условий хранения пищевых продуктов, поставляемых в ОО   | да  |
| 4.  | Пищеблок обеспечен доброкачественной питьевой водой  | да  |
| 5.  | Обеспечена исправность технологического и холодильного оборудования, оснащение пищеблока необходимым оборудованием, инвентарем, посудой  | да  |
| 6.  | Обеспечено проведение в помещениях пищеблока и столовой дезинфекционных мероприятий, генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств   | да  |
| 7.  | В ОО организован контроль со стороны администрации ОО, медицинских работников, родительской общественности за работой пищеблока, организацией питания обучающихся  | да  |
| 8.  | Имеются ли нарушения, выявленные в ходе контрольных (надзорных) профилактических мероприятий, а также нарушения, выявленные специалистами Роспотребнадзора в ходе совместных с органами прокуратуры проверок, проведенных в ноябре — декабре 2024 года | нет |

Подписи членов комиссии:

Тюкова Л.И. - директор школы:

*Тюкова*

Земскова Н.Н. - ответственный за организацию горячего питания:

*ЗН*

Тряшина М.В. - библиотекарь:

*Тряшина*

Емельянова Г.М. - классный руководитель 2-в класса:

*Емельянова*

Крупякова К.С., Конакова Е.Г. - представители родительской общественности:

*Крупякова* *Конакова*