

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАЗАЧЬЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 19**

357560, г. Пятигорск, пос. Горячеводский, ул. Ленина, 25, тел. (8793) 31-21-85 факс (8793) 31-21-86,  
<https://sh19-pyatigorsk-r07.gosweb.gosuslugi.ru> E-mail: [mkousch19.5gor@mail.ru](mailto:mkousch19.5gor@mail.ru)

**АКТ № 4  
обследования пищеблока МБОУ КСОШ № 19  
по итогам проведения родительского контроля питания**

12.11.2024 г.

Цель: проверка помещений пищеблока МБОУ КСОШ № 19 к оказанию услуг общественного питания, выявление нарушений при организации питания

Комиссия в составе:

Председатель	Чуприна Т.Г.
Член комиссии	Лебедева О.Ю.
родительского	Климанская Т.А.
контроля по	Холодкова Н.М.
питанию:	

провела с 11.11.2024 по 12.11.2024 проверку помещений пищеблока МБОУ КСОШ № 19 к оказанию услуг общественного питания, выявление нарушений при организации питания

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБСЛЕДОВАНИЯ**

На момент проверки установлено:

- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд.
- Для мытья рук установлены раковины. Есть сушилки для рук, моющие средства.
- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халаты, головные уборы, перчатки).

- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.

Классные руководители следят за организованным питанием учащихся

**Вывод:** комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям, предъявляемым нормативно-правовыми актами. Оценка работы школьной столовой признана удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель  
Член комиссии  
родительского  
контроля по  
питанию:

Three handwritten signatures in blue ink, written in a cursive style. The top signature is the largest and most prominent, followed by two smaller ones below it.

Чуприна Т.Г.  
Лебедева О.Ю.  
Климанская Т.А.  
Холодков Н.М.