

**АКТ**  
**проверки работы столовой МБОУ ЦО № 18 г. Тулы**

В соответствии с планом производственного контроля Советом по питанию МБОУ ЦО № 18 в составе: Саксиной М.В. директора МБОУ ЦО № 18, председателя Совета по питанию, Рухленко Н.В., зам. директора по УВР, Кузнецовой Н.В., ответственной за ОГП, Ильиной Т.В., медработника, Ковалевой В.Н., представителя родительской общественности, была проведена проверка работы столовой МБОУ ЦО № 18.

*Цель проверки:*

- санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, инвентаря и оборудования;
- обеспечение учащихся бесплатным питанием;
- контроль за рационом питания школьников.

*В ходе проверки установлено:*

Санитарное состояние пищеблока соответствует норме. Условия и сроки хранения продуктов соответствуют требованиям. Суточная проба отбирается ежедневно, хранится в соответствии с СанПиНом 2.4.5.2409-08. Контроль за качеством готовой продукции осуществляется бракеражной комиссией и отражается в бракеражном журнале готовой продукции. Инвентарь и оборудование пищеблока имеет соответствующую маркировку, холодильное и технологическое оборудование находится в рабочем состоянии. Журнал температурного режима холодильного оборудования ведется постоянно. Посуды достаточно, но имеются эмалированные лотки со сколами.

Для обучающихся организовано 3-х разовое горячее питание и работа буфета по 5-дневной рабочей неделе.

Бесплатное питание получают все льготные категории: учащиеся 1-5 классов (завтрак), учащиеся 6-11 классов из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию (завтрак) – 15 чел, учащиеся из многодетных семей (обед) -54 чел, дети-инвалиды (обед или сухой паек) -8 чел., учащиеся, посещающие ГПД, из малообеспеченных семей и семей, попавших в трудную жизненную ситуацию (обед) – 39 человек.

График приема пищи соблюдается.

Меню на 29.11.2017 года: завтрак на сумму 38 рублей, обед на сумму 48 рублей, полдник на сумму 28 рублей, соответствует примерному цикличному двухнедельному меню (завтрак и обед). Осуществляется витаминизация 3-х блюд.





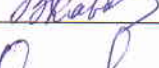
В буфетной продукции присутствует 8 наименований (выпечка, пирожные, сок, шоколад)

*Выводы:* санитарное состояние пищеблока в норме, организация питания осуществляется правильно.

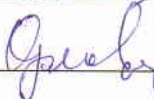
*Предложения:*

- не допускать использования посуды со сколами;
- разнообразить буфетную продукцию.

Подписи:

	_____	М.В.Саксина
	_____	Н.В.Рухленко
	_____	Н.В.Кузнецова
	_____	Т.В.Ильина
	_____	В.Н.Ковалева

Ознакомлена: зав. производством



С.А.Орлова