



БЕЛОЯРСКИЙ РАЙОН  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКИЙ АВТОНОМНЫЙ  
ОКРУГ-ЮГРА

Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
Белоярского района  
«Средняя общеобразовательная школа  
п. Лыхма»  
(СОШ п. Лыхма)

Дом 92/4, п. Лыхма, Белоярский район,  
Тюменская область, 628173  
тел./факс (34670) 48-4-19  
e-mail: school@lihma.ru  
www.lihma.ru

ОКПО 56090630 ОГРН 1028601521673  
ИНН/КПП 8611005800/861101001

Дата 14.04.2025 г. №14

**Акт проверки школьной столовой**

На основании приказа СОШ п. Лыхма от 31.08.2024 № 298 «О создании комиссии по внутреннему контролю за организацией питания в СОШ п.Лыхма на 2024-2025 учебный год», комиссия в составе:

- заместитель директора по воспитательной работе Головченко О.Ф.;
- медицинская сестра Братчик Е.М.;
- специалист по АХД Токарева Ю.В.;
- социальный педагог Лыскова А.А.;
- представитель родительской общественности Бондар Е.Н.

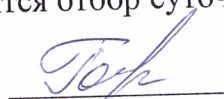
14 апреля 2025 года провела проверку школьной столовой.

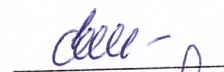
В результате проверки выявлено следующее:

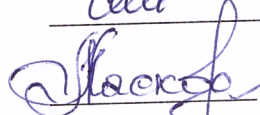
- \* Столовая СОШ п.Лыхма обеспечена технологическим оборудованием, кухонной посудой, санитарной одеждой, средствами защиты, дезинфицирующими средствами, моющими средствами для профилактики инфекционных заболеваний.
- \* санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, кухонной посуды, технологического оборудования соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- \* проводится ежедневная влажная уборка с последующей дезинфекцией помещения, оборудования, инвентаря, посуды.
- \* содержание гигиенического журнала сотрудников соответствует требованиям СанПин 2.3/2.4.3590-20.
- \* выписка меню-требования соответствует фактическому пребыванию учащихся в школе;
- \* заявка на поступление продуктов заведующей столовой подаётся своевременно.
- \* накладные поступления продуктов питания имеются. Имеющиеся продукты соответствуют ассортиментному перечню, разрешённому в детском питании;

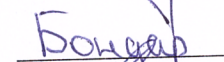
- \* бракераж готовой продукции и скоропортящегося сырья регулярно проверяется школьным фельдшером (журнал проверки имеется в наличии);
- \* работники имеют санитарные книжки, регулярно проходят медосмотр, сдают сан.минимум;
- \* поставка продуктов питания выполняется в соответствии с условиями муниципального контракта;
- \* сопроводительные документы и сертификаты соответствия на все продукты питания имеются в наличии;
- \* технология приготовления пищи соответствует технологическим нормативам;
- \* сроки и условия хранения продуктов питания соблюдаются;
- \* ежедневно производится отбор суточных проб.

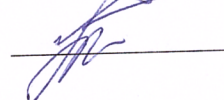
Члены комиссии:

 Головченко О.Ф.

 Братчик Е.М.

 Лыскова А.А.

 Бондар Е.Н..

 Токарева Ю.В.