



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 07.10.2024 г. №3

Акт проверки школьной столовой

На основании приказа СОШ п. Лыхма от 31.10.2024 № 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 Васильева К.С.;
 - социальный педагог Лыскова А.А.;
 - представитель родительской общности Бондар Е.Н.
- 7 октября 2024 года провела проверку школьной столовой.

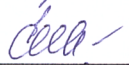
В результате проверки выявлено следующее:

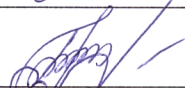
- * Столовая СОШ п.Лыхма обеспечена технологическим оборудованием, кухонной посудой, санитарной одеждой, средствами защиты, дезинфицирующими средствами, моющими средствами для профилактики инфекционных заболеваний.
- * санитарное состояние производственных помещений пищеблоков, кухонной посуды, технологического 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.

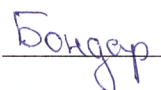
Члены комиссии:

 Головченко О.Ф.

 Братчик Е.М.

 Васильева К.С.

 Лыскова А.А.

 Бондар Е.Н..