**АКТ**

**проверки организации питания 1-4 классов**

**МКОУ «Гадаринская СОШ»**

**Цель проверки:**

1. Организация питания учащихся.

2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.

3. Анализ меню.

**Дата проверки:** 13.11.2023г.

**Состав комиссии:**

1. Кадиев М.К. – заместитель главы администрации МР «Кизилюртовский район», председатель комиссии.

2.Гаджиев Х.Г. – начальник МКУ «Управление образования МР «Кизилюртовский район», заместитель председателя комиссии.

3.Гаджиэменов З.М. – главный бухгалтер МКУ «Централизованная бухгалтерия при администрации МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

4.Шугаибова П.А. – начальник отдела социальной политики, опеки и попечительства, член комиссии.

5.Магомедова Л.О. – бухгалтер МКУ «Централизованная бухгалтерия при администрации МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

6.Газимагомедова Н.М. – главный специалист отдела земельных и имущественных отношений и муниципального контроля, член комиссии.

7.Мульдарова С.Н. – руководитель ИМЦ МКУ «Управление образования МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

7. Магомедов С.Г. - Врио председателя контрольно-счетной комиссии, член комиссии.

8. Нурмагомедова Р.М. – главный специалист –эксперт ТО Роспотребнадзора по Республике Дагестан в г. Кизилюрте (по согласованию), член комиссии;

9. Ибрагимгаджиев И.Ш- системный администратор МКУ «Управление образования МР «Кизилюртовский район», член комиссии.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Пункт проверки** | **Результат (Да/Нет)** | **Комментарий** |
| 1 | Посадочные места | 20 |  |
| 2 | Наличие 12-дневного цикличного меню (1-4 классов) | Да |  |
| 3 | Наличие актуального ежедневного меню (1-4 классов), его соответствие цикличному 12-дневному меню | Да |  |
| 4 | В меню запрещенные блюда и продукты | Нет |  |
| 5 | Наличие в меню фруктов, компотов | Да |  |
| 6 | Разнообразие меню, отсутствие повторяемости блюд в течении 2-3-х дней | Да |  |
| 7 | Соблюдение требований к составу завтрака (горячее блюдо и напиток) и составу обеда (горячее первое, второе блюдо, салат и напиток) | Да |  |
| 8 | Еда на накрытых столах для детей приемлемой температуры (горячая) | Да |  |
| 9 | Меню вывешено на стенде в обеденном зале | Да |  |
| 10 | Фактический вес порции соответствует ее норме по меню | Да |  |
| 11 | Мнение детей о вкусовых качествах блюд |  | Вкусная еда |
|  | **Наличие и своевременное ведение документов:** |  |  |
| 12 | Журнал бракеража, приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии | Да |  |
| 13 | Гигиенический журнал | Да |  |
| 14 | Журнал учета температурного режима холодильного оборудования | Да |  |
| 15 | Журнал скоропортящейся пищевой продукции | Да |  |
| 16 | Медсестра (есть или нет) | Да |  |
| 17 | Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца) | Нет |  |
| 18 | Наличие рукомойников, мыла (достаточно ли на обеденный зал) | Да | 1 рукомойник, достаточно |
| 19 | Наличие сушилок для рук или бумажных полотенец | Да |  |
| 20 | Горячая вода на кухне, в обеденном зале | Да/Нет | В обеденном зале нет |
| 21 | Использование средств индивидуальной защиты (перчатки, маски, головные уборы, специальная одежда) сотрудниками пищеблока | Да |  |
| 22 | Спецодежда (можно разовые халаты и головные уборы) для проверяющего и родительского комитета | Нет |  |
| 23 | Наличие и соблюдение графика уборки, включая генеральную уборку | Да |  |
| 24 | Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности | Нет |  |
| 25 | Достаточное время для принятия пищи обучающимися (не менее 20 минут) | Да |  |
| 26 | Состояние обеденных столов, стульев |  |  |
| 27 | Наличие вытяжки (требует замены) | Да |  |
| 28 | Состояние посуды (тарелки, стаканы): битая или нет |  | Удовлетворительное |
| 29 | Состояния оборудования для приготовления пищи (плиты, духовые шкафы требуется ли замена) |  | Удовлетворительное |
| 30 | Состояние холодильного оборудования для хранения продуктов (требуется ли замена или ремонт) |  | Удовлетворительное |
| 31 | Соседство продуктов соблюдается или нет | Да |  |
| 32 | Хранение продуктов на поддонах | Да |  |
| 33 | Санитарное состояние столовой |  | Удовлетворительное, чисто, аккуратно |
| 34 | Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы или нет | Да |  |
| 35 | Медосмотр работников пищеблока (есть доступ к работе) | Да |  |
| 36 | Ежедневные пробы приготовленных блюд (не менее 48 часов) | Да |  |
| 37 | Сроки годности продуктов питания | Да |  |
| 38 | Наличие накладных на продукты питания | Да |  |
| 39 | Родительский контроль (приказ) | Да |  |
| 40 | Наличие на сайте организации странички «Горячее питание» и вся информация по организации питания (меню, родительский контроль, телефон горячей линии «Народный фронт «За Россию» и т.д.) | Да |  |
| 41 | Накопительная ведомость | Нет |  |

Пищеблок арендованный (бывший магазин)

**Рекомендации:**

1. Поставщику продуктов (Лахитову М.М.) зарегистрировать на платформе «Меркурий» яйца, молочную продукцию: сыр, молоко, масло, сметану;

– предоставлять все накладные вовремя.

2. Руководителям и ответственным по питанию:

- следить за принимаемой продукцией, срок годности, накладные и т.д.;

- следить за санитарным состояние пищеблока, по графику выполнять ежедневную и генеральную уборку;

- следить за правильным хранением пищевой продукции;

- вовремя заполнять журналы и документацию.

**Подпись членов комиссии:**

1. Кадиев М.К. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Гаджиев Х.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Гаджиэменов З.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Шугаибова П.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Магомедова Л.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Газимагомедова Н.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7.Мульдарова С.Н. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Магомедов С.Г.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Нурмагомедова Р.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Ибрагимгаджиев И.Ш.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_