

**АКТ**  
**проверки по организации и качеству питания учащихся и соблюдения**  
**санитарных норм в столовой**  
**МКОУСОШ №9 им. Н.К. Калашникова**

Дата проверки – 22.03.2024 г.

Комиссия по осуществлению контроля за организацией горячего питания в составе:

Директора школы - О.Н. Хищенко

Медсестры – Соловьевой Л.В.

Организатора по питанию – Троценко И.В.

Член род. комитета - Л.В. Негодайло

Провела проверку организации питания и соблюдения санитарных норм, согласно плану:

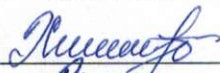

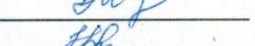

Провела проверку организации питания и соблюдения санитарных норм, согласно плану:

№	Тема проверки	Оценка по пятибалльной системе
1.	Инструкции по соблюдению охраны труда и технике безопасности.	5
2.	Состояние оборудования пищеблока.	5
3.	Проверка санитарного состояния пищеблока: -качество уборки помещения, -правила мытья посуды, -использование и хранения моющих средств, -правила проведения генеральных уборок.	4
4.	Хранение продуктов в кладовой.	4



**Вывод:**

Объекты контроля в целом соответствуют требованиям. На момент проверки моющие средства хранились в неподобающем месте. Рисовая крупа в кладовой была без бирки.

**Подписи членов комиссии:**

Хищенко О.Н.   
Соловьева Л.В.   
Троценко И.В.   
Негодайло Л.В. 

**С актом ознакомлены:**

Башмакова Л.И.   
Истомина М. В.   
Киреева О. А. 