



Администрация города Дубны Московской области  
Управление народного образования

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
Г. ДУБНЫ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ЛИЦЕЙ №6 ИМЕНИ АКАДЕМИКА Г.Н. ФЛЕРОВА  
(ЛИЦЕЙ №6)**

**АКТ**

**проверки организации питания учащихся  
общественно-административной комиссией по контролю за организацией и качеством  
питания обучающихся от 18.05.2018 г.**

**Цель:**

1. Соблюдение условий транспортировки и хранения продукции, поступающей в школьную столовую.
2. Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой.
3. Проверка наличия журналов, утвержденных СанПиНом, качества их ведения.
4. Проверка обеспечения пищеблока инвентарем, посудой, технологическим оборудованием.
5. Проверка состояния торгово-технологического и холодильного оборудования.

**Срок проверки:** 14 - 18 мая 2018 года

**Комиссия в составе:**

отв.за питание Литвинова Н.М.,

зам.директора по УВР Патисова С.А.,

соц.педагога Позднякова А.В.

в присутствии зав.столовой Ястребцевой О.П. была проведена проверка школьной столовой.

**В ходе проверки выявлено:**

1. Условия транспортировки и хранения продуктов соблюдаются. Вся поступающая продукция имеет сертификаты и удостоверения качества, согласно которым соблюдаются сроки хранения, реализации, температурный режим, технология приготовления пищи.

Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

2. Столовая и производственные помещения содержатся в порядке и чистоте. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами. Маркировка тех. оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется маркировка ножей, досок, столов для сырых, вареных продуктов. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Посуда моется тщательно.

Имеются в наличии и ведутся регулярно журналы учетной документации. Форма ведения журналов составлена в соответствии с рекомендациями СанПиНа 2.4.5.2409-08.

Состояние столового и кухонного оборудования, количество столового, кухонного оборудования и инвентаря, санитарное состояние соответствует требованиям Сан Пина;

Технологическое оборудование для приготовления пищи имеется и соответствует нормам;

**Выводы:**

1. Технологическое оборудование (посудомоечная машина, электроплиты) требует ремонта.
2. Необходимо провести ремонт смесителей.

Отв. за питание

зам.директора по УВР

Соц.педагог

Н.М.Литвинова

С.А.Патисова

А.В.Позднякова