



Белоярский район  
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра

Муниципальное автономное общеобразовательное  
учреждение Белоярского района  
**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА п. СОСНОВКА»**  
(СОШ п. СОСНОВКА)

Школьная ул., д. 1, п. Сосновка, Белоярский район,  
Ханты-Мансийский автономный округ – Югра,  
Тюменская область, 628177  
Тел./ факс: (34670) 46-4-58, e-mail: info@sosnovka-ugra.ru  
ОКПО 56086137, ОГРН 1028601521079,  
ИНН/КПП 8611005744/861101001

**АКТ**

22.05.2023.

№

18

На основании приказа СОШ п. Сосновка «О создании мобильной группы общественного контроля и качества питания» от 31.08.2022 № 282 с целью усиления контроля организации и качества питания в СОШ п. Сосновка, соблюдения сбалансированного рационального питания детей, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд в соответствии с меню-требованием и технологическими картами, предупреждения заболеваемости сальмонеллезом и острыми кишечными инфекциями, а также в рамках осуществления производственного контроля, комиссия в составе:

- заместитель директора по воспитательной работе Успанова Л.Ж.;
- медицинская сестра Чукарина Т.В.;
- начальник хозяйственного отдела Киселева С.Н.;
- социальный педагог Христинченко Л.В.;
- представитель от родительской общественности Миллер А.В.;
- представитель от родительского комитета Конева О.И.

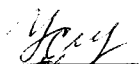
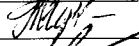
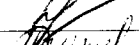
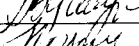
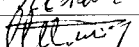

22 мая 2023 года провела проверку школьной столовой.

В результате проверки выявлено следующее:

- Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений удовлетворительное;
- 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:

	Л.Ж. Успанова
	Т.В. Чукарина
	С.Н. Киселева
	Л.В. Христиченко
	О.И. Конева
	А.В. Миллер