



**Департамент образования города Москвы**  
**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы**  
**«Школа № 109»**  
**ГБОУ Школа № 109**

117513, г. Москва, ул. Академика Бакулева, д. 20

тел.: 8-499-737-48-58

**Акт проверки**  
**организации питания и эффективности системы питания**

В целях усиления контроля за организацией питания в ГБОУ Школа № 109, комиссией в составе членов Совета Подразделения:

Тургеневой Ю.В.

Казаевой А.А.

Кабанова О.С.

была проведена проверка организации питания и эффективности системы питания воспитанников подразделения начальной школы ГБОУ Школа № 109.

**Целью проверки являлись:**

- охват питания воспитанников, в том числе количество воспитанников льготных категорий;
- ассортимент предлагаемой продукции;
- условия хранения продуктов питания, качество имеющихся в наличии продуктов, соблюдение сроков их реализации;
- обеспечение столовой дезинфекционными средствами.

**В ходе проверки комиссия установила:**

1. Общее количество воспитанников с 1 по 4 класс составляет 661 человек, разделенных на 4 группы, из них количество воспитанников льготных категорий составляет 142 человек; среди учащихся пятых классов платно питаются 14 человек, количество воспитанников льготных категорий среди пятых классов составляет 18 человек.

2. На момент проверки качество продуктов, находящихся на пищеблоках соответствует установленным требованиям. Членами комиссии была произведена контрольная проба творога, в ходе которой было отмечено : что масса творога однородная, без крупинок, но вязкая и прилипает к небу. Данный творог проверен родителями и медицинской сестрой на наличие крахмала посредством реакции на

йод. Крахмал в твороге отсутствует, но вкус вызывает сомнения. Качество творожного продукта (запеканка) из данного вида творога вряд ли понравится детям.

3. Ассортимент продуктов питания и продукции разнообразен, соответствует нормам. Выпуск готовой продукции и качество завозимых продуктов питания контролируется заведующей производством, медицинским работником, организатором питания и администрацией школьного учреждения, проводится бракераж готовой продукции.

4. Продуктов с просроченным сроком реализации не выявлено.

5. На пищеблоке ведутся журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

6. Пищеблок обеспечен необходимыми дезинфекционными средствами.

**Выводы и рекомендации по проверке:**

- на основании настоящего акта направить фирме-поставщику претензию по качеству завозимых молочных продуктов.

- провести анкетирование родителей по вопросам организации и качества питания, акцентируя внимание на молочную продукцию.

12 октября 2016 года.

Члены комиссии:

---

Тургенева Ю.В.

---

Казаева А.А.

---

Кабанов О.С.

---

С актом ознакомлены:

Сотина Е.В.

Кулик М.С.