

**Акт проверки организации питания в столовой МОУ СОШ №2  
г. Белинского имени Р. М. Сазонова**

**Комиссия в составе:**

Председатель комиссии - Екимочкина Е.Ф., заместитель директора по ВР;  
заместитель председателя комиссии – Якимова Е.З., заместитель директора по ХЧ;  
член комиссии - Дворцова А.П., медицинский работник школы;  
член комиссии – Белякова М.А., член родительского комитета школы;  
член комиссии – Чуглина Е.А., член родительского комитета школы.  
составили настоящий акт в том, что 16 апреля 2024 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс, младшим школьникам предоставляется горячий завтрак;
  2. Столы в обеденном зале чистые, санитарное состояние пищеблока удовлетворительное;
  2. В столовой находится график посещения столовой учащимися;
  3. Потоки разведены по времени в соответствии с новыми СанПиНами,
  4. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарные нормы;
  5. Пробы хранятся в специальном холодильнике, закрыты крышками;
  6. Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши;
  7. В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий;
  8. Было проведено контрольное взвешивание и дегустация членами комиссии творожной запеканки, какао при взвешивании, полученная масса равнялась 200г что соответствует норме;
  9. При дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям;
  10. Блюда на столах для учащихся соответствуют температурным требованиям;
  11. Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.
  12. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные учителя, обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 4 раковин с жидким мылом.
  13. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.
- Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Результаты проверки довести до сведения членов администрации школы, родителей. Провести повторную проверку не позднее 15 мая 2024 года

Члены комиссии по питанию:

Екимочкина Е.Ф. \_\_\_\_\_

Якимова Е.З. \_\_\_\_\_

Дворцова А.П. \_\_\_\_\_

Белякова М.А. \_\_\_\_\_

Чуглина Е.А. \_\_\_\_\_

16 апреля 2024 года