

**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 –Клицман О.Г., 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 21 февраля 2025 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 СаНиНами,
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 твороженной 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.

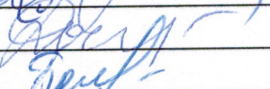
13. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает. Все классные руководители сопровождают свои классы.

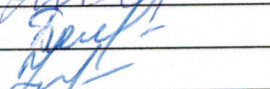
Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет. Результаты проверки довести до сведения членов администрации школы, родителей. Провести повторную проверку не позднее 15 марта 2025года

Члены комиссии по питанию:

Екимочкина Е.Ф. 

Клицман О.Г. 

Дворцова А.П. 

Белякова М.А. 

Чуглина Е.А. 

21 февраля 2025года