

Акт № 2

Проверки организации и качества питания

от 1 октября 2025 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии

Мячковой Е.А. — учителя обществознания

Членов комиссии:

Тумановой ЕВ. — учителя начальных классов

Зоркальцевой С.Н. — социального педагога

школы Соловьёва А.Ю. — председателя совета

школы Время проверки:

С 8-40 каждую перемену, согласно графику питания (1 смена)

Проводилась проверка

- работы классных руководителей и работников школьной столовой по организации и качеству горячего питания обучающихся во время перемен, режима работы школьной столовой в 1 смену;
- санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений;
- наличие санитарной одежды, обуви, шапочки у работников школьной столовой;
- проверка наличия журналов, утвержденных СанПин, качества их ведения;
- контроль суточной пробы и условия хранения;
- отслеживание закладки продуктов;
- контроль за соблюдением профилактических мер в период распространения ОРВИ.

В ходе проверки было выявлено:

1. Классные руководители ежедневно составляют заявку на питание о количестве питающихся обучающихся: (бесплатно, платно), сопровождают обучающихся для принятия пищи в школьную столовую в соответствии с графиком питания. За каждым классом закреплено определенное место. Классные руководители контролируют поведение обучающихся во время приема пищи. Также классными руководителями контролируется соблюдение обучающимися правил личной гигиены перед приемом пищи.

В 1 смену питаются 1а, 1б, 2а, 2б, 4 а, 4 б, 5а, 5б, 5в, 7а, 7б, 8а, 8б, 8в, 9а, 9б, 9в, 10а, 11а классы, классы VIII вида (завтраки)

2. У работников школьной столовой имеется в наличии санитарная одежда, обувь, косынка.

3. В наличии следующие журналы:

- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- журнал бракеража готовой кулинарной продукции (присутствуют подписи членов бракеражной комиссии)
- гигиенический журнал (сотрудники) (отмечена температура тела каждого из работников столовой);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования (отметки вносятся ежедневно)
- сборник технологических нормативов. Рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- ежедневные меню, калькуляционные карточки наготавливаемые блюда;

4. Проводится витаминизация блюд (огурцы, яблоки).

5. Проведено отслеживание закладки продуктов. Нарушений не выявлено.

6. Дезинфицирующие средства для обработки поверхностей имеются.

Председатель комиссии:

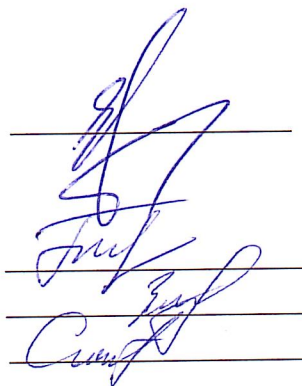
Мячкова Е.А.

Члены комиссии

Туманова ЕВ

Зоркальцева С.Н.

Соловьёв А.Ю.

Three handwritten signatures in blue ink are positioned on horizontal lines. The top signature is the most prominent and stylized. Below it are two more signatures, also in blue ink, each on its own line.