

Акт № 1

Проверки организации и качества питания

От 15 сентября 2025 года

Комиссия в составе:

Председателя комиссии

Мячковой Е.А. — учителя обществознания Членов комиссии:

Тумановой ЕВ. —учителя начальных классов

Зоркальцевой С.Н. —социального педагога Соловьёва А.Ю. —председателя
Совета школы

Время проверки:

8-30 — 1 перемена

9-25 — 2 перемена

В ходе проверки выявлено:

- В столовой присутствует наглядная информации для обучающихся, родителей и работников школы (график работы школьной столовой, ежедневное меню);
- У работников школьной столовой в наличии санитарная одежда, обувь, шапочка;
- Санитарное состояние пищеблока, обеденного зала, складских и подсобных помещений соответствует нормам СанПИНа;
- Наличие меню-раскладки на сегодняшний день;
- Реализуемые блюда соответствуют утвержденному меню;
- Работниками школьной столовой соблюдаются условия и сроки хранения продуктов;
- Соблюдаются условия товарного соседства продуктов питания;
- Холодильное и технологическое оборудование исправно, температурный режим холодильного оборудования отмечается ежедневно в журнале учета; - Суточные пробы находились в холодильнике (отведена верхняя полка) с соответствующими маркировками: указанием наименования приема пищи и даты отбора);

- Проведена проверка норм раздачи готовой продукции (контрольное взвешивание блюд). Масса котлеты и пюре картофельное соответствует массе, заявленной в меню (150 и 60 г соответственно);

- Соблюдается температурный режим: блюда и чай с сахаром подаются теплыми, хлеб ржаной мягким, апельсины и огурец свежие.

- контроль за соблюдением профилактических мер в период распространения ОРВИ: присутствуют дезинфицирующие средства, в перерывах между приемами пищи столы протираются ветошью, смоченной в дезинфицирующем растворе.

- персонал столовой на момент проверки находился в перчатках.

Присутствует суточный запас перчаток.

В перерывах между приемами пищи в обеденном зале проводится уборка.

На момент проверки в столовой присутствовали дежурные у входа: и учителя, и ребята из дежурного класса. Все классные руководители сопровождали ребят в столовой во время приема пищи.

При входе в столовую расположены две раковины, где учащиеся моют руки. Учащиеся начальной школы моют руки в учебных кабинетах перед походом в столовую.

На момент проверки все холодильное оборудование исправно.

Председатель комиссии:

Мячкова Е.А.

Члены комиссии:

Туманова ЕВ.

Зоркальцева С.Н.

Соловьёв А.Ю.

