

АКТ
проверки школьной столовой административно-общественной комиссией
по организации питания

от 17 апреля 2023 года

Комиссия в составе:

- Амерзянов Р.Р., заместитель директора
- Черняева Т.А., медицинский работник
- Загребина А.С., ответственный за питание

Цель контроля:

Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, санитарно-гигиенических средств, мытье столовых приборов.

На момент проверки школьной столовой соблюдаются все требования к организации питания:

✓ обеденный зал вмещает 26 столов для приема пищи. У каждого стола по 6–7 стульев, что позволяет одновременно разместить 150 человек. Вся мебель в хорошем состоянии.

✓ вся посуда качественно вымыта, находится на специальных стеллажах. Мытье стеклянной посуды и столовых приборов производится в двухсекционной ванне, в первой моют горячей водой с добавлением моющего средства «Золушка» 2,5% концентрации. Во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Вымытую посуду просушивают на решетках полках, стеллажах (на ребре). Столовые приборы после ополаскивания проточной водой прокаливают в духовых шкафах в течении 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющего средства «Золушка», с последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

✓ моющих средств в достаточном количестве.

В зале постоянно находится работник столовой, который отвечает за порядок в зале и организует питание детей на переменах.

Выводы по результатам проверки:

- 1) Отметить хорошую подготовку к обеспечению питанием организатора питания ООО «Вкус и качество» и работников столовой.
- 2) Предложить классным руководителям на классных часах провести беседу с детьми о правильном питании и о соблюдении личной гигиены.
- 3) Предложить родителям на родительских собраниях проводить беседу с детьми о соблюдении личной гигиены.

 Т.А. Черняева
 Р.Р. Амерзянов
 А.С. Загребина