

МБОУ «Базковская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 2

проверки столовой МБОУ «Базковская СОШ»  
членами комиссии по питанию  
от 14.10.2022 года

**Цель проверки:** обеспечение контроля за организацией питания обучающихся, изучение состояния материально — технической базы столовой школы, обеспечение бесплатным горячим питанием льготных категорий обучающихся, проверка качества приготовленных блюд

**Комиссия в составе:**

членов комиссии по питанию: А. Г. Пашинской, Л. П. Семикиной председателя родительского комитета школы: Сметанниковой Н. А. ответственной за питание: Сидненко Н.П. осуществила проверку столовой по следующим направлениям:

- обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов;
- выполнение санитарно — гигиенических норм в столовой, на раздаточных столах;
- порядок хранения продуктов питания и приготовления пищи.
- соответствие меню дня перспективному меню.

**В результате проверки комиссия установила:**

Нарушений со стороны работников столовой по организации питания обучающихся не выявлено.

Производство и хранение продукции в настоящий момент осуществляется в соответствии с правилами «Санитарно — эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 2.4.5.2409-08.

- В производственном помещении и в зале для приема пищи ежедневно производится влажная уборка пола, мебели, поверхности столов, плит, моек.
- Набор блюд на день проверки соответствует меню.

У заведующего школьной столовой Саркисян Т.Н., имеются все необходимые документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания. Ведется бракеражный журнал готовой продукции и бракеражный журнал сырой продукции. Медицинская сестра МБУЗ «НРБ» Шолоховского района ежедневно записывает в журнале контроля и осматривает санитарное состояние одежды работников пищеблока.

**Выводы комиссии:**

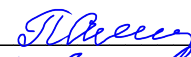
1. Питание организуется в соответствии с графиком, утвержденным приказом по школе с учетом возрастных групп учащихся.
2. Меню ежедневно вывешивается в столовой до начала первого урока.
3. Претензий к вкусовым качествам приготовленных блюд нет.
4. В наличии имелись напитки: чай, компот из сухофруктов.
5. В обеденном зале для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест детям достаточно, классные руководители оказывают помощь в организации питания.
6. В течение дня работает буфет, в котором можно приобрести буфетную продукцию в широком ассортименте.


7. В столовой оформлена санитарно - гигиеническая зона: жидкое мыло, дез. средство, сушилки для рук.

**Рекомендовано:**


Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, о правилах личной гигиены.

Члены комиссии по питанию:


 /Пашинскова А.Г./

 /Семикина Л.П./

Председатель родительского комитета школы:

 /Сметанникова Н.А./

Ответственная по питанию:

 /Сидненко Н.П./