



Утверждаю
Директор МБОУ
«СШ №2 им.Героев
Евпаторийского десанта»
С.А. Головкин

Акт №3

**по результатам проверки качества организации горячего питания
и соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в
в школьной столовой**

Комиссия в составе:

Председатель комиссии:

Шеховцова М.Я., заместитель директора по ВР

Члены комиссии:

Соколов О.Н., заместитель директора по АХР;

Череманов Д.В., социальный педагог.

провела 19.12.2022 г. проверку качества организации горячего питания и соблюдения санитарно-гигиенических требований при организации питания в МБОУ «СШ №2 им.Героев Евпаторийского десанта».

При проведении плановой проверки санитарно-гигиенических требований при организации питания в школьной столовой комиссия установила:

1. Документация, необходимая для работы на пищеблоке, имеется;
2. Температурный режим хранения продуктов питания на складе соблюдается;
3. Медицинские книжки работников пищеблока и водителей, поставляющих продукты на пищеблок, имеются;
4. В раздевалке есть отдельный шкаф для спецодежды работников пищеблока;
5. Сертификаты на мясо, рыбу, птицу имеются;
6. В собственном складе овощи хранятся в ящиках, крышки имеются;
7. Маркировка на посуде имеется;
8. Моющие и дезинфицирующие средства имеются;
9. Правила мытья столовой посуды соблюдаются в соответствии с СанПином;
10. Выбраковка посуды проводится;
11. Санитарно-гигиенические нормы работников пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдаются;
12. График питания обучающихся соблюдается;
13. Аптечка пищеблока для оказания первой медицинской помощи имеется.

При проведении взвешивания порций блюд согласно примерного циклического меню для однодневного питания учащихся в общеобразовательных учреждениях выяснилось, что масса выдаваемых блюд соответствует заявленным в меню:

- каша вязкая молочная из пшеничной крупы с маслом - 3 порции 650 г - на 20 граммов больше 1/210;

- бутерброд с сыром - 3 порции 165 г - на 15 граммов больше 1/50;

- какао с медом - 2 порции 400 г соответствует указанному количеству граммов в меню 1/200.

Выводы комиссии:

1. Санитарно-гигиенические требования при организации питания детей в школьной столовой и питательного режима соблюдаются.
2. Масса порции при выдаче блюд учащимся соблюдается.
3. Заместителю директора по АХР Соколову О.Н. следить за соблюдением чистоты в обеденном зале школьной столовой.
4. Бракерской комиссии осуществлять ежедневный контроль за организацией питания и наличием сертификата качества привозимых продуктов на пищеблок.

Председатель комиссии:

Члены комиссии:

М.Я.Шеховцова

О.Н.Соколов

Д.В.Череманов