

Утверждаю

Директор МБОУ

«СШ №2 им.Героев

Евпаторийского десанта»

С.А. Головкин

Акт № 1

**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;

Черепанов Д.В., социальный педагог.

провела 23.10.2023 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. Сертификаты на мясо, рыбу, птицу имеются;
5. В овощном складе овощи находятся в ящиках, ярлыки имеются;
6. Маркировка на посуде имеется;
7. Моющие и дезинфицирующие средства имеются;
8. Правила мытья столовой посуды соблюдаются в соответствии с СанПином;
9. Выбраковка посуды проведена;
10. Санитарно-гигиенические нормы работников пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается;
11. График питания обучающихся соблюдается;
12. Аптечка пищеблока для оказания первой медицинской помощи имеется.

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

- Каша вязкая молочная «Геркулес» с маслом – 3 порции 630 г соответствует указанному количеству граммов в меню 1/210;
- Бутерброд с маслом – 3 порции 123 г – на 03 грамма больше 1/40;
- Фрукты свежие – 3 порции 320 г – на 20 граммов больше 1/100;
- Сыр порциями – 3 порции 35 г – на 05 граммов больше 1/10;
- Напиток кофейный с молоком – 3 порции 600 г соответствует указанному количеству граммов в меню 1/200.

**Выводы комиссии:**

1. Санитарно-гигиенические требования при организации питания детей в школьной столовой и питьевого 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. Бракеражной 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.Черепанов