



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 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 01.03.2024 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 овощном складе овощи находятся в ящиках, ярлыки имеются;
5. Маркировка на посуде имеется;
6. Моющие и дезинфицирующие средства имеются;
7. Правила мытья столовой посуды соблюдаются в соответствии с СанПином;
8. Выбраковка посуды проведена;
9. Санитарно-гигиенические нормы работников пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается;
10. График питания обучающихся соблюдается;
11. 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:

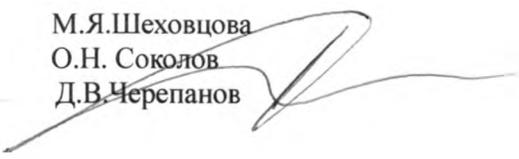
- Мясо духовое (Рагу из мяса) – 3 порции 750 г – на 30 граммов больше 1/240;
- Салат из свеклы с огурцами солеными – 3 порции 250 г – на 10 граммов больше 1/80;
- Чай с сахаром – 3 порции 630 г соответствует указанному количеству граммов в меню 1/210;

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