



Акт № 4

**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 27.04.2024 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:

- Каша вязкая молочная из овсяной крупы – 3 порции 650 г – на 20 граммов больше 1/210;
- Бутерброд с джемом или повидлом - 3 порции 165 г – соответствует указанному количеству граммов в меню 1/55;
- Напиток кофейный на молоке – 3 порции 600 г соответствует указанному количеству граммов в меню 1/200;
- Масло сливочное - 3 порции 32 г – на 02 грамма больше 1/10;
- Фрукты или ягоды свежие - 3 порции 315 г – на 15 граммов больше 1/100.

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