



**Акт № 2**  
**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 13.12.2024 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. Журналы заполнены;
3. Ассортимент дополнительного питания обучающихся имеется;
4. Температурный режим хранения продуктов питания на складе соблюдается;
5. Маркировка на посуде имеется;
6. Моющие и дезинфицирующие средства имеются;
7. Правила мытья столовой посуды соблюдаются в соответствии с СанПином;
8. Санитарно-гигиенические нормы работников пищеблока (внешний вид, спец.одежда) соблюдается;
9. График питания обучающихся соблюдается;
10. Температура подачи блюд соблюдается.


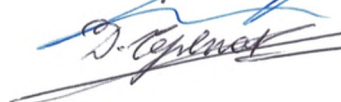
При проведении взвешивания порций блюд согласно основного меню для одноразового питания учащихся в общеобразовательных учреждениях выяснилось, что масса выдаваемых блюд соответствует заявленным в меню:

- Суп картофельный из крупы – 2 порции 530 г – на 30 граммов больше 1/250;
- Котлеты рубленые из птицы – 2 порции 200 г – на 20 граммов больше 1/90;
- Макаaronные изделия отварные с маслом – 2 порции 360 г соответствует указанному количеству граммов в меню 1/180;
- Компот из свежих плодов – 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 питьевого режима, соблюдаются.
2. Заместителю директора по АХР Соколову О.Н. следить за соблюдением чистоты в обеденном зале школьной столовой.
3. 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