

Акт
проверки столовой № 9

от «14» мая 2024 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:

председатель – Уткина Евгения Евграфовна

члены комиссии:

- Абдуллаева Сурияна Ахмедовна, ответственная за организацию школьного питания;
- Мариевская Анастасия Николаевна, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
- Карпенко Татьяна Владимировна, представитель родительской общественности;
- Моисеенко Вадим Александрович, представитель родительской общественности

составили настоящий акт проверки столовой: санитарное состояние обеденного зала, наличия ежедневного меню для четырёх групп обучающихся на стенде, графика посещения столовой обучающимися, организация питьевого режима, качество готовой продукции (дегустация блюд), наличие суточных проб, соблюдение температурного режима, оценка несъедобности блюд (завтрак), индивидуальных средств защиты у работников столовой, дезинфицирующих средств

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. На стенде ежедневно вывешивается меню для обучающихся четырёх категорий: обучающихся начальной школы, обучающихся начальной школы (дети с ОВЗ), обучающиеся 5-11 классов (льготных категорий), обучающиеся 5-11 классов (дети с ОВЗ). Питание школьников осуществляется согласно утверждённому цикличному 20-дневному меню. Меню также ежедневно размещается на сайте школы. Имеется диетическое меню для детей с пищевыми особенностями (пищевая аллергия 2 человека (4 «А» и 3 «Б» классы)).
2. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
3. Блюда соответствуют меню. Имеются суточные пробы. На завтрак подавали плов с курицей, салат из моркови с маслом и чай с лимоном. Процент несъедобности составил примерно 7 %. Пища имеет хорошие вкусовые качества.

4. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организованно накрывать на стол целому классу. Еда подаётся горячей. Столы накрывают непосредственно перед приходом класса.
5. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. После каждого приёма пищи проводится уборка обеденного зала.
6. Техническое оборудование исправно. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно.
7. Питьевой режим организован через кулер. Вода чистая и прохладная. Имеются подносы с одноразовыми стаканами.
8. Возле раковин имеется мыло для мытья рук, дезинфицирующие средства.
9. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).
10. Нарушений не выявлено.

Шэф Уткина Е.Е.

А. Маринкина ИИ

И. Карпенко Г.В.

А. Абдураманов С.А.

М. Мухоморова В.А.
