

Акт
проверки столовой № 1

от «07» сентября 2023 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:
председатель – Уткина Евгения Евграфовна
члены комиссии:

- Абдуллаева Сурияна Ахмедовна, ответственная за организацию школьного питания;
- Киселёва Ольга Владимировна, учитель, представитель трудового коллектива;
- Мариевская Анастасия Николаевна, советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями;
- Карпенко Татьяна Владимировна, представитель родительской общественности;
- Полковникова Валерия Валерьевна, представитель родительской общественности

составили настоящий акт готовности столовой к работе в новом учебном году, а именно: санитарное состояние обеденного зала, наличия ежедневного меню для четырёх групп обучающихся на стенде, графика посещения столовой обучающимися, организация питьевого режима, качество готовой продукции, наличие контрольных проб, ассортимент продукции в буфете, наличие ценников, индивидуальных средств защиты у работников столовой, дезинфицирующих средств

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. Столовая готова к работе по обеспечению горячих завтраков и обедов. На стенде ежедневно вывешивается меню для обучающихся четырёх категорий: обучающихся начальной школы, обучающихся начальной школы (дети с ОВЗ), обучающиеся 5-11 классов (МО), обучающиеся 5-11 классов (дети с ОВЗ). Питание школьников осуществляется согласно утверждённому цикличному 20-дневному меню.
2. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
3. Блюда соответствуют меню. Имеются контрольные пробы. На завтрак подавали макароны с котлетой Домашней, салат из сырых овощей, чай с молоком. Пища имеет хорошие вкусовые качества. Также школьники могут купить комплексный обед за 97 руб. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организованно накрывать на стол целому классу.
4. Работает буфет. Однако, собственная выпечка не производится, Булочки и пирожки поставляют от дочерних филиалов организатора

питания. Имеются ценники на товарах. Даны рекомендации – производить собственную выпечку.

5. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. После каждого приёма пищи проводится уборка обеденного зала.
6. Техническое оборудование в удовлетворительном состоянии. Техника исправна. 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).

Мариновская Н.Н.
А. Водушева С.В.
Вар. / Карлико Т.В.
Шуф. / Уткина Е.Е.
А. / Киселева К.
Шуф. / Толмачева В.В.
