

Акт
проверки столовой № 1

от «18» сентября 2024 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:
председатель – Уткина Евгения Евграфовна
члены комиссии:
- Сотникова Светлана Леонидовна, заместитель директора по ВР;
- 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

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, наличие диетического меню, 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, дети-инвалиды), обучающиеся 5-11 классов (ТЖС), обучающиеся 5-11 классов (дети с ОВЗ, дети - инвалиды). Питание школьников осуществляется согласно утверждённому циклическому 20-дневному меню.
2. Организовано специализированное (диетическое) питание школьников. Имеются разработанные меню для данной категории обучающихся (сахарный диабет, пищевая аллергия).
3. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
4. Блюда соответствуют меню. Имеются контрольные пробы. На завтрак подавали омлет с кукурузой, кофейный напиток с молоком, яблоки. Пища имеет хорошие вкусовые качества и эстетический вид.
5. Имеются контрольные пробы, качество приготовленных блюд фиксируется в бракеражном журнале.

6. Проведено контрольное взвешивание пищевых остатков. Средний процент несъеденной пищи составил 7 %. (1 «А», 1 «Б» классы).
7. Организовано питание школьников за родительские средства. Школьники могут купить завтрак (104 рубля) и комплексный обед (110 руб.).
8. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организовать накрывать на стол целому классу начальной школы. Пища подаётся горячей.
9. Работает буфет. Однако, собственная выпечка не производится. Даны рекомендации – производить собственную выпечку.
10. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. После каждого приёма пищи проводится уборка обеденного зала.
11. Техническое оборудование в удовлетворительном состоянии. Техника исправна. Посадочных мест достаточно. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно.
12. Питьевой режим организован через кулер. Вода чистая и прохладная. Имеются подносы с одноразовыми стаканами. В буфете бутилированная вода.
13. Возле раковин имеется мыло для мытья рук, дезинфицирующие средства.
14. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).

Уч-1 Утсина ЕЕ

Уч-1 Кончикова С.С.

Мареевская АИ

Р/Будрикова С.Х

Р/Корниенко Д.В.