

Акт
проверки столовой № 6

от «24» февраля 2025 года

Мы, нижеподписавшаяся комиссия в составе:
члены комиссии:

- Сотникова Светлана Леонидовна, заместитель директора по ВР;
- Усанова Елена Анатольевна, бухгалтер;
- Якушева Ирина Васильевна, представитель родительской общественности (3 «Б»)

составили настоящий акт проверки школьной столовой, а именно: санитарное состояние обеденного зала, наличия ежедневного меню для четырёх групп обучающихся на стенде, наличие диетического меню, соответствие реализуемых блюд утверждённому меню, графика посещения столовой обучающимися, организация питьевого режима, качество готовой продукции, наличие контрольных проб, санитарно-техническое содержание обеденного зала, состояние обеденной мебели, столовой посуды, наличие салфеток на столах, условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися.

В результате проверки комиссия установила следующее:

1. Питание школьников осуществляется согласно утверждённому цикличному 20-дневному меню.
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).
Организовано специализированное (диетическое) питание школьников. Имеются разработанные меню для данной категории обучающихся (сахарный диабет, пищевая аллергия).
2. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
3. Блюда соответствуют меню. На обед детям давали: суп с рисом и томатом на бульоне, макароны отварные с мясным биточком, запечённым в соусе, салат из моркови с кукурузой, кисель фруктово-ягодный, хлеб пшеничный и ржано-пшеничный. Готовые блюда имеют хорошие вкусовые качества и эстетический вид.
4. Имеются контрольные пробы.
5. Качество приготовленных блюд зафиксировано в бракеражном журнале готовой продукции (завтрак и обед).
6. Организовано питание школьников за родительские средства. Школьники могут купить завтрак и комплексный обед (117 руб.).

7. Отмечено, что столовая укомплектована работниками, которые успевают организованно накрывать на стол целому классу начальной школы. Пища подаётся горячей.
8. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. Техническое оборудование в рабочем состоянии. Посадочных мест достаточно. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно. На столах имеются хлебницы и салфетки.
9. Работает буфет. Школьники могут купить чай, булki, соки, воду.
10. Организован питьевой режим. Вода чистая и прохладная. Имеются подносы для чистых и использованных стаканов.
11. Организованы условия соблюдения правил личной гигиены обучающимися. Имеются 5 раковин, жидкое мыло, дезинфицирующие средства. В обеденном зале ежедневно в определённом режиме работает бактерицидная лампа. Проводятся необходимые мероприятия по профилактике инфекционных заболеваний.
12. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).

И. Смирнова С.С.

Э. Якушева И.В.

Е.У. Крамова Е.А.

Ознакомлена Д. / Якушева С.С. /
ответственная за питание