

Акт  
проверки столовой № 7

от «05» марта 2024 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 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, наличие контрольных проб, ассортимент продукции в буфете, наличие ценников, 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. Имеется график посещения столовой обучающимися, расписание звонков. Питание обучающихся осуществляется соответственно графику.
3. Нарушений в зале столовой не выявлено.
4. Блюда соответствуют меню. Имеются контрольные пробы. Соблюдается температурный режим. На завтрак подавали жаркое по-

- домашнему с курицей, салат морковный с маслом, чай заварной с сахаром и лимоном, хлеб. Пища имеет хорошие вкусовые качества.
5. Работает буфет.
  6. Санитарное состояние обеденного зала и буфета в удовлетворительном состоянии. После каждого приёма пищи проводится уборка обеденного зала.
  7. Техническое оборудование в удовлетворительном состоянии. Техника исправна. Посуда сколов не имеет. Посуды достаточно.
  8. Питьевой режим организован через кулер. Вода чистая и прохладная. Имеются подносы с одноразовыми стаканами.
  9. Возле раковин имеется мыло для мытья рук, дезинфицирующие средства.
  10. Персонал столовой и работники школы имеют индивидуальные средства защиты (маски, перчатки).

Зуп-Гукина Е. Е.  
Зн Карпенко Т. В.  
И-Киселева О. В.

А/Бозушова С. А.  
Зн/Телевникова В. В.  
Зн Мариевская А. В.