

Акт проверки  
организации горячего питания учащихся в столовой  
МБОУ «Агинская СОШ № 2»

от 22.02.2024 года

Комиссия по проверке организации горячего питания учащихся МБОУ «Агинская СОШ № 2» в школьной столовой в составе: родители Буйко Анастасия Витальевна, Лукашовой Екатерина Владимировна - составила настоящий акт о том, что 22.02.2024 в присутствии директора школы Фроленковой М. И. и шеф-повара Третьяковой А. В. была проведена проверка качества питания учащихся в школьной столовой.

Время проверки 11.30– 12.00; 8-11 (классы по графику).

В ходе проверки установлено:


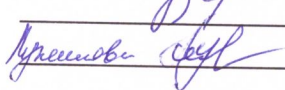
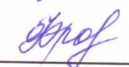
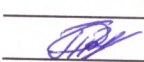
- наличие/отсутствие примерного двухнедельного меню, утвержденного директором школы: имеется;
- соответствие/несоответствие меню на текущий день примерному двухнедельному меню: соответствует;
- наличие/отсутствие заполненной документации: «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья»: имеется;
- отсутствие нарушения санитарных норм на пищеблоке: используются специальные принадлежности для мытья столов. Посуда чистая, без сколов и трещин, соответствующих материалов. Столовые приборы из «нержавейки» и хранятся в кассетах (ручками вверх);
- организованная/неорганизованная раздача пищи: за каждым классом закреплены обеденные столы, каждый ребенок имеет определенное место рассадки. Своевременная расстановка блюд;
- условия для соблюдения личной гигиены учащимися: наличие и исправная работа умывальников (перед столовой) и обеспеченность средствами личной гигиены (мыло, электрополотенце) - обеспечиваются. Классные руководители сопровождают детей в столовую. Контролируют мытье рук;
- соблюдение/несоблюдение персоналом столовой правил личной гигиены: соблюдается: наличие специальной санитарной одежды, отсутствие ювелирных украшений и часов во время работы- соблюдается.

Оценка готовых блюд:

- установлено соответствие порций на обеденных столах контрольному блюду путем их визуального сравнения;
- органолептический анализ блюд (запах, вкус, горячее (холодное) и т.д.) положительный.

Анализ оценки учащимися приготовленной пищи: незначительную часть блюд у отдельных детей идет в пищевые отходы.

Члены комиссии:

	Буйко А. В.
	Лукашова Е. В.
	С актом ознакомлены:
	Фроленкова М. И.
	Третьякова А. В.