

**Акт № 4**  
**Проверки школьной столовой**

МБОУ « Санномыская СОШ»

от 15.12.2021 г.

Комиссия в составе:

Председатель комиссии: И. А. Мартынова – заместитель директора по ВР

Члены комиссии: Н.В. Краснопесова – социальный педагог

А.Н. Васильева – представитель родительского комитета  
с.Санномыск

Ю.М. Иванова – представитель родительского комитета  
с.Санномыск

составили настоящий акт в том, что 15 декабря 2021 года в 11.15 была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

**Время проверки: 10-15 час. (перемена после 3 урока)**


На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 10 классов, стоимость питания с 1-10 класс составляет 100 р. У 5-10 классов детей ТЖС с 13.12.2021 г питание составляет 100 р. (Приказ РУО)
- В школьной столовой на 15 декабря было предложено разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины, с наличием жидкого мыла и антисептика для обработки рук.

- Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор), защитными масками и перчатками.
- К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся. Организовано дежурство, соблюдение дистанции, соблюдаются санитарные нормы.

**Вывод:** в МБОУ «Санномыская СОШ» организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 10 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Председатель комиссии:  И.А. Мартынова

Члены комиссии:  Н. В. Краснопеева

 А.Н. Васильева

 Ю.М. Иванова

С актом ознакомлены: повар  / С.А. Дриевская/

помощник повара  /Н.В. Соболева/

посудница  / В.Н. Борисова/