

АКТ *н 7*
проверки столовой МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего»»
на 26.03.2025 г.

Комиссия в составе:

Председатель: Гориславец И.И. - заместитель директора, ответственный за питание

Члены комиссии: Тараненко Ю.В. – член родительского комитета
Трифанкина О.А. – член родительского комитета
Суркова Л.А. – заместитель директора
Епифанова Е.В. – представитель родительской общественности
Репина Н.В. – представитель родительской общественности
Цормудян Н.А. – представитель родительской общественности

Комиссия составила настоящий акт в том, что 26.03.2025 года была проведена проверка организации питания в школьной столовой МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего».

Цель проверки: проверка санитарного состояния школьной столовой.

Общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания проверила:

- соблюдение сотрудниками санитарно - гигиенических правил;
- санитарное состояние пищеблока (чистота, наличие необходимых моющих и дезинфицирующих средств);
- соответствие отпускаемой продукции утвержденному меню;
- соблюдения обучающимися правил личной гигиены (мытьё рук);
- соблюдение питьевого режима.

В результате проверки было выявлено следующее:

Сотрудники пищеблока школьной столовой соблюдают санитарно-гигиенические требования СанПин. У всех сотрудников имеются в наличии медицинские книжки с допуском к работе. Санитарное состояние пищеблока в удовлетворительном состоянии: имеются в наличии моющие и дезинфицирующие средства, на пищеблоке чисто.

Питание осуществляется в соответствии с 10-ти дневным меню, согласованным с директором МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего». Работники столовой работают в спецодежде, масках и перчатках. Вся продукция, поступающая в столовую, имеет сертификаты соответствия и качества. Оборудование в рабочем состоянии, посуда новая, в необходимом количестве. Соблюдается технология приготовления пищи. Питание обучающихся осуществляется в соответствии с 10-ти дневным циклическим основным меню, согласованным с директором МБОУ «ЯСШ № 2 «Школа будущего», ежедневное меню соответствует 10-ти дневному циклическому меню.

Обучающимися школы соблюдаются правила личной гигиены (мытьё рук), в наличии имеются 5 раковин для мытья рук, 5 дозаторов с жидким мылом, 3 электросушилки для рук, 5 дезинфицирующих средств для дезинфекции рук, также имеются разовые полотенца для рук. Соблюдается питьевой режим (чайник с охлаждённой кипячёной водой, наличие одноразовых пластиковых стаканов).

Выводы: санитарно-гигиеническое состояние пищеблока столовой соответствует требованиям СанПин.

Рекомендации:

Работникам столовой продолжить соблюдать все необходимые санитарно-гигиенические нормы в работе на пищеблоке и технологию приготовления блюд при организации питания обучающихся.

Председатель комиссии *Игорь* Гориславец И.И.

Члены комиссии: *Л.А.* Суркова Л.А.
Е.В. Епифанова Е.В.

О.А. Трифанкина О.А.
Ю.В. Тараненко Ю.В.