

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «ЯСШ № 15»
Гладченко Н.В.
12.09.2022 года

А К Т
проверки санитарно-эпидемиологического состояния помещения школьной
столовой, качества организации горячего питания
в МБОУ «ЯСШ № 15»

от 12.09.2022 года

Комиссия Совета по питанию МБОУ «ЯСШ № 15» в составе:

Гладченко Н.В., директор МБОУ «ЯСШ № 15»

Ленченко Е.П., заместитель директора по УВР

Слюсарева Л.П., заместитель директора по УВР, ответственный за организацию питания

Папакина С.З., представитель родительской общественности

Шилюк В.Н., представитель родительской общественности

Куркович Ева, обучающаяся 11 класса, президент ученического самоуправления

составили настоящий акт в том, что 12 сентября 2022 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «ЯСШ № 15»

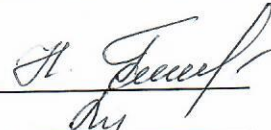
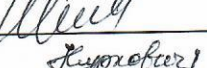
В ходе проверки выявлено:

- 1) питание в столовой привозное, но отмечено, что на качестве питания это никак не отражается;
- 2) сотрудники буфета и повара соблюдают все рекомендации по работе в условиях распространения новой коронавирусной инфекции;
- 3) питание осуществляется по утвержденному директором меню;
- 4) ежедневное меню своевременно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 5) продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится;
- 6) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, вкусовым качествам, температурному режиму блюд и продуктов нет;
- 7) члены комиссии отметили, что порции и их содержимое соответствуют заявленному меню, замечено, что такие продукты как каши, кисель, рыбу не все дети едят и значительная часть их уходит в отходы;
- 8) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- 9) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, шоколад) продукцию кондитерского производства (слойки, пирожки, пиццу) достаточно широкого ассортимента;

- 10) перед входом в столовую и внутри неё функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушки для рук, антисептические средства);
- 11) помещение обеденного зала регулярно проветривается;
- 12) рециркулятор включается регулярно, согласно графику на 30 минут, записи в журнале ведутся своевременно.
- 13) в столовой каждую перемену дежурит учитель для соблюдения порядка, дистанции между обучающимися;
- 14) организован свободный доступ к питьевой воде с наличием одноразовой посуды для питья;
- 15) помещение столовой чистое, столы и стулья обрабатываются дезинфицирующими средствами.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить положительную тенденцию в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Отметить, что сотрудники столовой соблюдают рекомендации и санитарные нормы работы в столовой.
3. Регулярно вести просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, правилах личной гигиены.

Гладченко Н.В. 
Ленченко Е.П. 
Слюсарева Л.П. 
Папакина С.З. 
Шилюк В.Н. 
Куркович Ева 