

УТВЕРЖДАЮ
директор МБОУ «ЯСШ № 15»
Гладченко Н.В.
11.11.2022 года



А К Т

проверки санитарно-эпидемиологического состояния помещений школьной столовой, качества организации горячего питания обучающихся в МБОУ «ЯСШ № 15»

от 11.11.2022 года

Комиссия родительского контроля за организацией горячего питания обучающихся в составе:

Слюсарева Л.П., заместитель директора по УВР

Рыжонкова Т.Н., представитель родительской общественности от 6-А класса

Татаринцева М.В., представитель родительской общественности от 2-А класса

Пасичник И.В., представитель родительской общественности от 6-А класса

составили настоящий акт в том, что **11 ноября 2022 года** была проведена проверка качества питания в школьной столовой МБОУ «ЯСШ № 15»

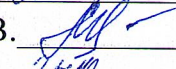
В ходе проверки выявлено:

- 1) сотрудники буфета и повара работают в перчатках, в одноразовых масках и в одноразовых шапочках.
- 2) питание осуществляется по утвержденному директором меню;
- 3) ежедневное меню своевременно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) продукция (завтраки, обеды) реализуется в день приготовления и не хранится;
- 5) была проведена проверка вкусовых качеств блюд; все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет;
- 6) члены комиссии отметили, что порции и их содержимое соответствуют заявленному меню, замечено, что дети плохо едят хлеб, первое блюдо едят намного хуже, чем второе, что свидетельствует о такой пищевой культуре, привитой в семье (многие дети объясняли, что не любят первое и не едят его дома);
- 7) в обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест детям хватает;
- 8) в течение дня работает буфет, где можно приобрести товары (соки, печенье, выпечку) продукцию кондитерского производства (слойки, пирожки, пиццу) достаточно широкого ассортимента;
- 9) перед входом в столовую и внутри неё функционирует санитарно-гигиеническая зона (раковины, жидкое мыло, сушилки для рук, антисептические средства);

- 10) помещение обеденного зала регулярно проветривается;
- 11) рециркулятор включается регулярно, согласно графику на 30 минут, записи в журнале ведутся своевременно.
- 12) в столовой каждую перемену дежурит учитель для соблюдения порядка, дистанции между обучающимися;
- 13) организован свободный доступ к питьевой воде с наличием одноразовой посуды для питья;
- 14) помещение столовой чистое, столы и стулья обрабатываются дезинфицирующими средствами.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ и РЕКОМЕНДАЦИИ:

1. Необходимо отметить, что организаторами питания выполняются требования СП по организации работы в условиях распространения новой коронавирусной инфекции в работе столовой по вкусовым качествам и разнообразию ассортимента.
2. Еда в столовой вкусная, температурный режим подачи блюд сохраняется, ассортимент блюд свободного доступа и буфетной продукции большой и разнообразный.
3. Отметить, что сотрудники столовой соблюдают рекомендации и санитарные нормы работы в столовой.

Слюсарева Л.П. 
Рыжонкова Т.Н. 
Татаринцева М.В. 
Пасичник И.В. 