

АКТ
проверки организации и качества горячего питания учащихся
в столовой МБОУ «Моховская СОШ»

Комиссия в составе:

председатель комиссии Крюкова А.Н., координатора по ВР
член комиссии:

- Гуминских О.Н., представитель родительской общественности 7 класса;
- Зайкова Е.Н., представитель родительской общественности 3 класса;

составили настоящий Акт в том, что 26 октября 2023 года комиссия провела проверку организации и качества горячего питания учащихся по следующим вопросам:

№ п/п	Показатели мониторинга горячего питания	Соответствие
1.	Наличие меню (в наличии/ отсутствует)	Меню в наличии
2.	Соответствие завтрака и/или обеда утвержденному меню (соответствует/ не соответствует)	Соответствует
3.	Заполнение бракеражного журнала (своевременно/несвоевременно)	Заполняется своевременно
4.	Санитарное состояние обеденного зала (удовлетворительное/неудовлетворительное)	удовлетворительное
5.	Внешний вид сотрудников столовой (удовлетворительный/неудовлетворительный)	удовлетворительный
6.	Проведение противоэпидемических мероприятий (проводятся/ не проводятся)	проводятся
7.	Организация процесса накрывания (своевременно/несвоевременно)	своевременно
8.	Соблюдение графика работы столовой (соблюдается/ не соблюдается)	соблюдается
9.	Условия для соблюдения детьми правил личной гигиены (созданы/не созданы)	созданы
10.	Осуществление контроля классного руководителя за процессом питания учащихся (осуществляется/ не осуществляется)	осуществляется

В ходе проверки установлено:

- проведена органолептическая оценка готовых блюд. Качество готовых блюд полностью соответствует установленным требованиям технологии приготовления: по виду, цвету, запаху, вкусовым характеристикам. Блюда подавались на столы работниками столовой за 10 минут до начала питания учеников начальной школы;
- классного руководителя осуществляется контроль за процессом питания учащихся;
- проводятся противоэпидемических мероприятия: проветривание помещений столовой после каждого приема пищи учениками; мытье посуды и столовых приборов осуществляется с обработкой дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями для эпидсезона; проводится регулярное обеззараживание воздуха в помещениях столовой с использованием стационарного рециркулятора для обеззараживания воздуха; осуществляется контроль за обработкой рук с мылом и кожным антисептиком обучающимися школы, посещающими столовую

В результате контроля за организацией и качеством питания, сделаны следующие выводы и рекомендации по проверке:

- все требования к организации питания выполняются.

Председатель комиссии:

Крюкова А.Н.

Члены комиссии:

Гуминских О.Н.

Зайкова Е.Н.