

МБОУ «Базковская средняя общеобразовательная школа»

АКТ № 2

проверки столовой МБОУ «Базковская СОШ»

членами комиссии по питанию

от 14.10.2025 года

Цель проверки: обеспечение контроля за организацией питания обучающихся, изучение состояния материально — технической базы столовой школы, обеспечение бесплатным горячим питанием льготных категорий обучающихся, проверка качества приготовленных блюд

Комиссия в составе:

членов комиссии по питанию: А.Г. Пашинской, Т.А. Косоножкиной
ответственной за питание: Ахваткиной А.Ю.

осуществила проверку столовой по следующим направлениям:

- обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся 1-4 классов;
- выполнение санитарно — гигиенических норм в столовой, на раздаточных столах;
- порядок хранения продуктов питания и приготовления пищи.
- соответствие меню дня перспективному меню.

В результате проверки комиссия установила:

Нарушений со стороны работников столовой по организации питания обучающихся не выявлено.

Производство и хранение продукции в настоящий момент осуществляется в соответствии с правилами «Санитарно — эпидемиологических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях» 2.4.5.2409-08.

- В производственном помещении и в зале для приема пищи ежедневно производится влажная уборка пола, мебели, поверхности столов, плит, моек.
- Набор блюд на день проверки соответствует меню.

У заведующего школьной столовой Саркисян Т.Н., имеются все необходимые документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания. Ведется бракеражный журнал готовой продукции и бракеражный журнал сырой продукции. Медицинская сестра МБУЗ «ЦРБ» Шолоховского района ежедневно записывает в журнале контроля и осматривает санитарное состояние одежды работников пищеблока.

Выводы комиссии:

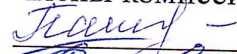
1. Питание организуется в соответствии с графиком, утвержденным приказом по школе с учетом возрастных групп учащихся.
2. Меню ежедневно вывешивается в столовой до начала первого урока.
3. Претензий к вкусовым качествам приготовленных блюд нет.

4. В наличии имелись напитки: чай, компот из сухофруктов.
5. В обеденном зале для каждого класса накрыты отдельные столы, посадочных мест детям достаточно, классные руководители оказывают помощь в организации питания.
6. В течение дня работает буфет, в котором можно приобрести буфетную продукцию в широком ассортименте.
7. В столовой оформлена санитарно - гигиеническая зона: жидкое мыло, дез. средство, сушилки для рук.

Рекомендовано:

Организовать просветительскую работу с детьми о вкусной и здоровой пище, о правилах личной гигиены.

Члены комиссии по питанию:

 /Пашинскова А.Г./
 /Косоножкина Т.А./

Ответственная по питанию

 /Ахваткина А.Ю./