

**Акт  
проверки школьной столовой**

х.Крюков

08.11.2024г.

**Мы, комиссия в составе:**

1. Шевчик Наталья, родительница ученицы 4 класса, ученика 9 класса;
2. Волкодамова Елена, родительница ученицы 5 класса, ученика 7 класса;
3. Аксенова Оксана, родительница ученика 1 класса;
4. Вербина С. А., заместитель директора по ВР.,

**составили настоящий акт о том, что 15 октября 2024 года была проведена проверка организации в школьной столовой горячего питания для обучающихся МБОУ Крюковской СОШ.**

**Цель проверки:** соответствие блюд утвержденному меню, качество приготовленной пищи, соблюдение гигиенических требований работниками столовой, педагогами и обучающимися.

**Время проверки:** 10:00–10:20.

**В ходе проверки установлено:**

В школьной столовой на 08.11.2024 году было вывешено меню, в котором предложено: Рыба тушеная в томате – 100 гр., Пюре картофельное – 150 гр., огурцы соленые – 60гр., хлеб пшеничный – 40 гр., компот из сухофруктов – 200гр.

Блюда соответствуют утвержденному меню. По опросу обучающихся, приготовленный горячий завтрак нравится детям.

Члены комиссии провели контрольное взвешивание и дегустацию блюд. При дегустации члены комиссии отметили, что вкусовые качества достаточно высоки, качество обработки соответствует предъявляемым требованиям. Порции соответствуют меню и возрастной потребности детей.

Был осуществлён контроль ведения документации по дегустации готовых блюд (журнал бракеража готовой продукции), записи в журнале вносятся регулярно, результаты органолептической оценки блюд утверждены подписями бракеражной комиссии.


Проверено санитарное состояние обеденного зала и пищеблока. Санитарное состояние помещений удовлетворительное. Имеется достаточное количество посуды. Состояние посуды удовлетворительное. Для мытья посуды имеются в наличии моющее средства, ветошь, дезинфицирующие средства, достаточное количество раковин.

Проверена организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание обучающихся на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом. Сушат руки при помощи электросушилки, используют дезинфицирующие средства. Все классные руководители сопровождают свои классы.

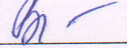
Сотрудники столовой соблюдают гигиенические требования при работе в столовой (халаты, чепцы, маски, перчатки).

**Рекомендации:**

1. Рекомендовать родителям, проводить дома беседы о полезном правильном питании.


С актом комиссии ознакомлена:  повар Вчерашнева Н. А.

Родительский контроль в составе с актом ознакомлены:

Председатель комиссии:  /Вербина С. А./

Члены комиссии:  /Шевчик Н.В./

 /Волкодамова А.А./

 /Аксенова О.В./