

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Чичеринская основная общеобразовательная школа

Акт проверки  
организации горячего питания учащихся

от 09.12.2020года

Комиссия в составе:

Ответственного за организацию питания обучающихся- Хачкеевой Н.В.,  
представителей родительской общественности- Караевой О.Ю., Баркарахан А.А.,  
Кондратова А.Ю.  
учителя начальных классов –Ореховой Е.А.  
составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой  
МБОУ Чичеринская ООШ.

Целью проверки являлись:

- организация работы столовой;
- качество и количество приготовленной пищи;
- соблюдение санитарно - эпидемиологических требований на всех этапах обращения  
пищевых продуктов (готовых блюд)

В ходе проверки, комиссия установила:

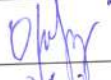
- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 9 классов,
- Школьной столовой на 9 декабря было предложено разнообразное меню способствующее оздоровлению учащихся.
- Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.

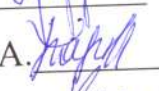
- Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.
- Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
- В обеденном зале на видном месте меню, утвержденное директором школы, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
- Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.
- Для мытья рук установлены умывальные раковины.
- С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
- Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
- Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ Чичеринская ООШ организовано предоставление горячего питания школьников с 1 по 9 класс. Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии:

Хачкеева Н.В. 

Орехова Е.А. 

Баркарахан А.А. 

Кондратова А.Ю. 

Караева О.Ю. 