

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ОСНОВНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ НИКОЛАЯ ТИМОШЕНКО
ПОСЕЛКА КРАСНЫЙ ЯР ГВАРДЕЙСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

Акт №2

Проверки организации питания в школьной столовой МБОУ «ОШ им. Н.Тимошенко пос. Красный Яр»

Дата 22.01.2025г *обед.*

Комиссия в составе ;

1. Хохлова Елена Викторовна

2. Святкина Лариса Александровна учитель начальных классов ,

3. Дарчук Анастасии Львовны заместитель директора по УВР

4. *Балотникова Ольга 1 кл*

В ходе проверки пищеблока выявлено следующее;

1. - На видном месте меню, утверждено директором школы в котором указываются сведения блюдо и названия блюд;
2. - график работы столовой соблюдается;
3. - в обеденном зале для посадочных мест детям хватает ,классные руководители сопровождают свои классы, обращают внимание на то ,что перед едой нужно мыть руки;
4. - для мытья рук установлены умывальная раковина и полотенце осушители, жидкое мыло и дезинфицирующее средства в наличии;
5. - Столы чисто вытерты, используются специальные принадлежности для мытья столов ,тарелки чистые, без сколов;
6. - при дегустации родители отметили, что вкусовые качества достаточно высоки;
7. - работникам столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточные потребности в основных витаминах и микроэлементах;
8. - уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи , обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств
9. - персонал обеспечен специальной санитарной одеждой
10. - закладка и выход продукции соответствует норме;
11. - технология приготовления блюд соблюдается
12. - факты выдачи детям остывшей пищи –нет
13. *Салат из свеклы капуста с морковью*
Борщ со свеклой капуста с картофелем и
сметаной на бульоне, тертая курица
Картофельное пюре, лимб сок.

Замечаний и рекомендаций по итогам проверки :

Замечаний нет

