

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

Акт №3

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

Дата 15.11.2024г

Комиссия в составе ;

1. Хохлова Елена Викторовна

2. Святкина Лариса Александровна учитель начальных классов ,

3. Дарчук Анастасии Львовны заместитель директора по УВР

4. Вашкевич А.С. Зкл.

В ходе проверки пищеблока выявлено следующее;

1. - На видном месте меню, утверждено директором школы в котором указываются сведения блюд 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 сушиатели, 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 морковный, суп картофельный с мясными фрикадельками, торт с соусом томатным, картофель отварной, каша гречневая, хлеб пшеничный, хлеб ржано-пшеничный

Замечаний и рекомендаций по итогам проверки :
