Акт № 2 от 22.10.2021
о проверке столовой комиссией по контролю за организацией
и качеством питания учащихся МАОУ СОШ №10

Комиссией в составе 4 человек: Клинтух Е.В., Агеева Е.Н., Шахматова И. С., Кокарева Е. В., установлено нижеследующее:

1.В ходе проверки в служебных помещениях столовой по санитарному состоянию замечаний нет.

2. Уборка пищеблока и обеденного зала производится качественно после каждого приема пищи.

3. Все работники столовой имеют комплекты спецодежды, обеспечены масками и перчатками. В достаточном количестве имеются дезинфицирующие средства.

4. Сроки реализации скоропортящихся продуктов соблюдаются в соответствии сопроводительных документов. Пробы хранятся в специальном холодильнике, как положено - закрыты крышками. В холодильном шкафу готовая продукция хранится в таре, закрытой крышками.

5. Ассортимент продукции, отпускаемой школьным буфетом разнообразен: в наличии имеется 18 наименований различной выпечки, что пользуется спросом у учащихся.

6. Организация питания: у входа в столовую стоят дежурные педагоги: обращают внимание на то, что перед едой нужно мыть руки. Для мытья рук имеются 3 раковины с жидким мылом..

7. Организация горячего питания на момент проверки отвечает требованиям САНПИН.

8. Меню на 22.10.2021 года соответствует десятому дню единого 12-ти дневного утвержденного Роспотребнадзором меню.

9. Пища раздавалась в горячем виде, температурный режим соблюдался. Блюда прошли бракераж.

10.Учащиеся посещают столовую и получают горячее питание в соответствии с графиком, утвержденным приказом директора школы.

11. Все классные руководители сопровождают свои классы.
12. В обеденном зале каждый стол накрыт для 4-х обучающихся,посадочных мест детям хватает.

Подписи членов комиссии:

_____Клинтух Е.В.
_____Агеева Е.Н.
_____Шахматова И.С.
_____Кокарева Е.В.