

АКТ № 1
проверки работы школьной столовой и организации питания учащихся
МБОУ СОШ №6 им. А.Н. Сабурова г. Можги УР

от 20.09.2022 г.

Комиссия в составе:

- Павловой С.Н., заместителя директора по УВР, ответственной за организацию питания в школе;
 - Ибрагимовой Г.Г., социального педагога, ответственной за питание обучающихся в школе;
 - Голуб, члена родительского комитета 1б класса;
 - Байбородовой Н.Р., повара с материальной ответственностью,
- 20 сентября 2022 года провели проверку работы школьной столовой и организации горячего питания в школьной столовой, о чем и составили акт.

В ходе проверки выявлено:

1. Блюда, приготовленные на момент проверки, соответствовали заявленному меню. Завтрак стоимостью 83, 75 рублей включал сыр голландский, каша молочная «Дружба» с маслом, чай с сахаром и лимоном, хлеб пшеничный, сосиска в тесте. Снятие пробы с приготовленных блюд с внесением соответствующих записей в журнал бракеража членами бракеражной комиссии осуществляется до первого накрытия. В состав бракеражной комиссии входят заместитель директора по УВР Павлова С.Н., социальный педагог Ибрагимова Г.Г., фельдшер Конюхова Н.А., повар с материальной ответственностью Байбородова Н.Р.
2. С приготовленных блюд снята проба. Блюда вкусные. Температура горячих блюд соответствует норме.
3. В соответствии с графиком питания на 2022-2023 уч.год в перемену после 1-го урока было организовано питание учащихся 1-х классов.
4. В обеденном зале для каждого класса накрываются отдельные столы, посадочных мест хватает. Прием пищи происходит организованно. Учащиеся моют руки перед приемом пищи.
5. Дети не все съедают завтрак, у некоторых каша остается нетронутой.
6. Столы чисто вытерты дезинфицирующим средством. На каждом столе имеется салфетница с салфетками, подставка под ложки, тарелка для хлеба. Тарелки, стаканы и столовые приборы чистые. Но тарелки некоторые имеют сколы.
7. Сотрудники столовой соблюдают технику безопасности при работе с оборудованием, спецодежда соответствует требованиям.
8. С целью профилактики коронавирусной инфекции и других инфекционных заболеваний в обеденном зале работает рециркулятор, на стене висит дозатор с антисептиком, после каждого накрытия столы обрабатываются дез. раствором, проводится влажная уборка. Классы приходят в столовую организованно.
9. Новое технологическое оборудование – машина линии раздачи эксплуатируется в соответствии с требованиями.
10. Посуда моется в ручную горячей водой.

Предложения по улучшению качества работы школьной столовой:

Повару с материальной ответственностью Байбородовой Н.Р.:

- контролировать состояние посуды, вовремя осуществлять замену тарелок и стаканов со сколами и трещинами во избежание травм.
- провести обработку от мух

Администрации школы:

- изыскать средства для приобретения посудомоечной машины;
- классным руководителям проводить с детьми беседы о необходимости мыть руки перед приемом пищи и надевать фартуки;
- своевременно проводить влажную уборку в столовой;
- ознакомить с итогами проверки сотрудников школы.

Члены комиссии:

Павлова С.Н. _____

Ибрагимова Г.Г. _____

Голуб К.А. _____

Конюхова Н.А. _____

Байбородова Н.Р. _____