МОУ « Морозово-Борковская СШ»

АКТ

проверки работы пищеблока школы составлен 25.02.2025 г. Настоящий акт составлен комиссией из трех человек:

- 1.Самойлова З.М. учитель, отв. за антикоррупционную работу в школе;
- 2. Аксенова И.С. председатель родительского комитета школы, председатель комиссии по проверке организации горячего питания; 3.Брысина О.В. член комиссии по проверке организации горячего питания.

Цель проверки: 1. Проверить качество питания. 2. Проверить санитарное состояние пищеблока.

В ходе работы комиссией обнаружено следующее:

- в меню на 25.02.2025 г щи с курицей, чай с печеньем. Меню подписано директором школы, вывешено на информационный стенд в столовой,
- горячий завтрак обучающиеся получают в две смены, первая смена в 10.30 час на первой большой перемене завтракают 1-5 классы, на второй большой перемене в 11.30 завтракают учащиеся 6-11 классов. Члены комиссии провели проверку питания на 1 и 2 смен. За 5 мин до звонка работницы пищеблока начали накрывать на столы в обеденном зале, разливать щи с курицей по тарелкам, чай, выкладывать хлеб белый и черный, печенье. Вся еда в горячем виде. Через 2 мин после звонка дети спустились в столовую, помыли руки теплой водой с мылом (мыла достаточно, имеются бумажные полотенца). На каждом столе бумажные салфетки.
- Дети приступили к завтраку. Щи ароматные, вес порции соответствует норме. Снята комиссией проба. Щи действительно очень вкусные. Посуда новая. Используются подставки для столовых приборов. Столы чистые. В первой смене щи отказались есть 2 ученика, во второй смене 1. Причина дома первое не готовят, поэтому еда кажется невкусной, непривычной. Все остальные с удовольствием съели щи и отметили, что горячие щи самый лучший завтрак зимой. Отходы составили 1.5 литра.
- дисциплина хорошая во время завтрака, времени достаточно для спокойного приема пищи.
- дежурство учителей классных руководителей ведется.

- санитарное состояние пищеблока в норме. Холодильники чистые. Пробы оставлены за 24.02 и 25.02. Посуда чистая, имеется запас чистой посуды.
- Работницы пищеблока (повар, помощник повара, рабочая по кухне) одеты в соответствии с требованиями (халат, перчатки, маска, косынка).
- -мытье использованной посуды, уборка со столов производятся в соответствии с требованиями. Имеется достаточный запас моющих средств, бумажные и тканевые полотенца.

Выводы и рекомендации:

- 1. Санитарное состояние пищеблока школы соответствует норме.
- 2. Горячее питание в количественных и качественных характеристиках соответствует требованиям.
- 3. Указать классным руководителям, преподавателям биологии и физической культуры включать в планы воспитательной работы разговоры о правильном и здоровом питании.
- 4. На общешкольном родительском собрании поручить выступить с лекцией о здоровом питании подростков фельдшеру ФП Брысиной О.В.

Член	ны комиссии	по проверке ор	ганизации	горячего	питания:
		Аксенова И.С.			

2. Брысина О.В.

3. Виделей, Самойлова З.М.