

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Большеуринская средняя общеобразовательная школа»**

АКТ

Обследования школьной столовой

**МБОУ «Большеуринская СОШ» по качеству питания родителями
от 25.01.2021 года**

Мы, нижеподписавшиеся, председатель комиссии Ренц Евгений Александрович (родитель учащейся 4 класса), Логутова Наталья Андреевна (родительница учащейся 2 класса), Поленогова Татьяна Юрьевна (родительница учащегося 5 класса), Дугина Наталья Александровна, социальный педагог школы, проверили санитарное состояние школьной столовой и организацию питания в школьной столовой.

При проверке столовой было обнаружено следующее:

1. Продукты питания хранятся в соответствии с требованиями.
2. В столовой имеются холодильники, которые находятся в исправном состоянии, температурный режим соблюдается.
3. Порции, получаемые учащимися при контрольном взвешивании, соответствовали нормам возрастной потребности детей.
4. Питание учащихся осуществляется на переменах по утвержденному графику. После каждого приема пищи, столы обрабатываются моющим раствором.
5. На входе в столовую стоят дежурные учителя, которые обрабатывают учащимся руки перед приемом пищи. Каждый класс приходит в столовую в сопровождении своего классного руководителя.
6. Между столами, за которыми сидят отдельные классы, соблюдается социальная дистанция.
7. Все работники столовой находятся в чистой спецодежде, при работе используют защитные маски и перчатки. На кухне имеются одноразовые халаты для посетителей.
8. В столовой на стенде имеется меню. Меню меняется каждый день и согласовано с Роспотребнадзором 28.08.2020 года.

На 25.01.2021 года меню состояло из:

Завтрак

Каша гречневая рассыпчатая

Шницель

Овощи консервированные

Хлеб

Сок

Обед

Борщ из свежей капусты со сметаной

Рыба припущенная

Картофельное пюре


Кисель
Йогурт
Хлеб

При проверке обнаружено: вкусовые качества приготовленных блюд хорошие, соблюден температурный режим. Блюда вкусные и полезные для здорового питания учащихся. Все порции соответствуют нормам. Обед и завтрак готовятся по технологическим картам.

Замечаний по обработке и хранению посуды и технологического оборудования нет. Замечаний по ведению бракеражного журнала, журнала по витаминизации третьих и сладких блюд, книг складского учета, журнала температурного режима по разморозке холодильников и учета влаги – не имеется.

В школьной столовой для персонала имеется раздевалка, туалетная комната и раковина для мытья рук. Есть отдельная комната для хранения уборочного инвентаря.

Председатель комиссии
Члены комиссии


Дугина
Поленогова
Логутова

Е.А. Ренц
Н.А. Дугина
Т.Ю. Поленогова
Н.А. Логутова