

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

**АКТ  
обследования школьной столовой  
МБОУ «Большеуриинская СОШ» по качеству питания родителями  
от 21.10.2020**

Мы, нижеподписавшиеся, председатель комиссии Ренц Евгений Александрович (родитель учащейся 4 класса), Логутова Наталья Андреевна (родительница учащейся 2 «Б» класса), Поленогова Татьяна Юрьевна (родительница учащегося 5 «А» класса), Дугина Наталья Александровна, социальный педагог школы, проверили санитарное состояние школьной столовой (складские помещения, холодильное оборудование и технологическое оборудование), качество приготовления пищи, умение персонала столовой пользоваться инструкциями по выполнению различных видов работ.

При обследовании столовой было обнаружено следующее:

1. В обеденном зале на отдельном столе находится бак с моющим раствором и ветошью для уборки столов.
2. Питание учащихся осуществляется на переменах по утвержденному графику. После каждого приема пищи, столы обрабатываются моющим раствором.
3. Все работники столовой находятся в чистой спецодежде, при работе используют защитные маски и перчатки. На кухне имеются одноразовые халаты для посетителей.
4. В столовой на стенде имеется меню, утвержденное директором школы. Меню меняется каждый день. Меню согласовано с Роспотребнадзором 28.08.2020 года.

**Меню для школьников на 21.10.2020 года**

**Завтрак**

Птица, тушенная в соусе с овощами  
Хлеб пшеничный  
Хлеб ржаной  
Кофейный напиток  
Фрукты

**Обед**

Суп из овощей  
Овощи по сезону  
Картофельное пюре

Тефтели с соусом  
Соки овощные или ягодные  
Хлеб пшеничный  
Хлеб ржаной

При проверке установлено: вкусовые качества блюд хорошие, пища вкусная и полезная для здорового питания учащихся. Все порции соответствуют требуемым нормам. Завтрак и обед готовятся согласно технологическим картам.

На входе в столовую учащимся обрабатываются руки, имеется возможность каждому учащемуся помыть руки мылом.

После каждого приема пищи столы обрабатываются дезинфицирующим раствором. Столовые принадлежности чистые.

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



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