



«Утверждаю»

Директор МБОУ «СОШ № 9»

Е.В.Филатова

А К Т

Проверки работы столовой и организации школьного питания в МБОУ «СОШ № 9»
11.03.2024.

Комиссия в составе:

Ответственного за организацию питания - заместителя директора по АХР – Именохоевой А.В., представителя Управляющего Совета школы Кузнецовой И.Н., представителя родительского комитета 7В класса Копыловой А.А., социального педагога Крутенко И.П., заведующего производством Сухановой О.А. провели проверку работы столовой МБОУ «СОШ № 9».

Цель проверки: 1. Организация школьного питания

2. Анализ меню и вкусовых качеств блюд

3. Работа школьной столовой, соблюдение СанПиН

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку работы столовой и организации школьного питания. В ходе проверки было установлено:

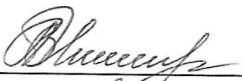

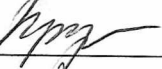
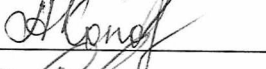

- 1) Питание обучающихся первой смены осуществляется на переменах, по скользящему графику в 9.10-9.20 ; 10.00-10.20; 11.00-11.20. Обучающихся во вторую смену – в 12.35-12.50; 14.15-14.30. В столовой имеются раковины для мытья рук, дозаторы с жидким мылом, дозаторы с обеззараживающим средством. Мест для одновременной посадки детей достаточно. Посуда и столовые приборы имеются в необходимом количестве. На момент проведения проверки в 09.10 были накрыты столы для получения завтрака обучающимися 1а,1б,1г и 2б,2в,3а классов. Меню на текущий день представлено на информационном стенде (у раздачи) и при входе в столовую. Контрольные блюда имеются и хранятся в холодильнике. При сверке фактического меню на 11.03.2024. с меню питания обучающихся на 2023-2024 учебный год (сезон весна-лето) расхождений не выявлено.

Во время дегустации икры кабачковой (промышленного производства), макарон отварных с сыром, хлеба пшеничного и ржаного были отмечены хорошие вкусовые качества блюд, умеренное содержание соли, достаточный объем порций. При дегустации напитков (чай со сгущенным с молоком) был отмечен приятный вкус, достаточное содержание сахара и оптимальная температура. Дети хорошо едят макароны, с сыром не всем нравится.

- 2) В помещении столовой установлен кулер для воды, что обеспечивает питьевой режим обучающимся. При проверке пищеблока было отмечено, что помещение содержится в чистоте, посторонних предметов нет, посуда моется и хранится с соблюдением санитарных норм. Персонал работает в спец.одежде, в колпаках и перчатках. Выполняются мероприятия по предотвращению распространения новой коронавирусной инфекции, имеются санитайзеры с дезинфицирующей жидкостью, в обеденном зале постоянно работает бактерицидный рециркулятор, соблюдается режим проветривания и периодичности влажной уборки.

По результатам проверки рекомендовано:

1. Продолжать работу по мониторингу организации горячего питания.

	А.В.Именохоева
	И.Н. Кузнецова
	И.П. Крутенко
	А.А.Копылова
	О.А. Суханова