Акт №1

по итогам проверки организации горячего питания в столовой МБОУ Логовской СОШ от 11.10. 2023 г.

**Цель проверки**: организация работы столовой.

 **Время проверки**:   09.10.-11.10.2023 г.

 **Состав комиссии:**

Колесова Г.П., председатель комиссии

Куликова С.А., член комиссии

Аскарова А, член комиссии

Члены комиссии составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ Логовской СОШ

        На момент проверки установлено:

* В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов,
* Разработано единое разнообразное меню, способствующее оздоровлению учащихся, соблюдаются требования по пищевой и энергетической ценности блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах.
* Комиссией установлено, что работниками столовой соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд.
* Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также средствами для ее хранения.
* Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
* Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.
* В обеденном зале на видном месте утвержденное меню, согласованное с директором школы.
* Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой.
* Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резке хлеба, мытьем посуды, уборкой помещений.
* Для мытья рук установлены умывальные раковины.
* Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь, а также маски и перчатки как средства индивидуальной защиты и нераспространения ОРВИ и других инфекционных заболеваний).
* К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.
* Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих блюд.
* С целью контроля по соблюдению технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд.
* Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.
* Классные руководители следят за организованным питанием учащихся.

**Вывод:** в МБОУ Логовской СОШ организовано предоставление горячего питания школьникам с 1 по 11 класс.

Комиссия признала работу столовой и организацию питания удовлетворительной. Замечаний со стороны проверяющих нет.

Члены комиссии общественного контроля: Колесова Г.П., председатель комиссии

Куликова С.А., член комиссии

Аскарова А, член комиссии