

Акт №1

по итогам проверки организации горячего питания в буфете - раздаточной МБОУ
Логовской СОШ от 21.10. 2025 г.

Цель проверки: организация работы буфета раздаточной.

Время проверки: 17.10.-21.10.2025 г.

Состав комиссии:

Колесова Г.П., председатель комиссии

Ефимова Е.А., член комиссии

Чувашина В., член комиссии

Члены комиссии составили настоящий акт в том, что была проведена проверка в школьном буфете – раздаточной. МБОУ Логовской СОШ

На момент проверки установлено:

- В плановом порядке идет обеспечение горячим питанием школьников 1- 11 классов.
- Разработан график питания, осуществляется дежурство педагогов во время приема пищи.
- 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 буфета - раздаточной 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 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..
- В обеденном зале на видном месте утвержденное меню, согласованное с директором школы.
- Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях.
- Обучающиеся не привлекаются к работам, связанным с раздачей готовой пищи, резкой 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, при необходимости, 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

Ефимова Е.А., член комиссии

Чувашина В. обучающаяся 11 класса, член комиссии