

# Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 3 г. Сальска

АКТ № 3 от 16.11.2021 г.

проверки организации горячего питания столовой  
МБОУ СОШ № 3 г. Сальска

## Комиссия в составе:

- Т.Н. Неговора, заместитель директора по ВР, ответственная за организацию питания МБОУ СОШ № 3 г. Сальска;
- Тыкалец Н.А, представитель родительской общественности 4 «А» класса;
- Момот И.С, представитель родительской общественности 4 «Б» класса;
- Бешкинская И.В, представитель родительской общественности 3 «В» класса составили настоящий акт в том, что **16 ноября 2021 года в 08.41 (завтрак)** была проведена проверка организации и качества горячего питания в столовой МБОУ СОШ № 3 г. Сальска.

В ходе проверки выявлено:

1. На информационном стенде по организации горячего питания вывешено утвержденное директором меню на **16 ноября 2021г.** Завтрак состоял из следующих блюд:
  - запеканка творожная;
  - сметана;
  - масло сливочное;
  - хлеб ржаной.

Подача блюд осуществлена по всем нормам СанПиНа, температура блюд допустима к употреблению (все блюда в меру горячие), вид готовой продукции - свежий, запах без признаков окисления.

2. Члены комиссии родительского контроля провели пробу готовых блюд. По вкусовым качествам- блюда в меру сладкие(запеканка), вкусные, чай сладкий, хлеб свежий, не заветренный.

3. Санитарное состояние столовой удовлетворительное. Температура в помещении комфортная, + 21 С. Перед приемом пищи обучающиеся моют руки в санитарной зоне. Умывальников в санитарной зоне -8 штук. На каждом умывальнике имеется жидкое мыло, дезинфицирующее средство для обработки рук, на стене имеются два навесных распыляющих санитайзера. В наличии бумажные полотенца. Ежедневно в помещении столовой работает рециркулятор бактерицидный. Работники столовой одеты в белые халаты, санитарные шапочки и перчатки, на ногах закрытая обувь.

Столы сервированы салфетками, хлебницами. Чистые столовые приборы находятся в специальном пластиковом поддоне, к которому дети имеют свободный доступ. После еды дети относят грязную посуду самостоятельно.

## Предложения и рекомендации:

1. Классным руководителям продолжать контролировать мытье рук обучающихся и обработку их дезинфицирующими средствами.
2. Ежедневно обогащать рацион обучающихся свежим луком.
3. Итоги проверки озвучить на заседании Общешкольного родительского комитета. Акт проверки разместить на официальном сайте школы.

Члены комиссии:

Т.Н. Неговора

Тыкалец Н.А.

Момот И.С.

Бешкинская И.В.