

## АКТ

### проверки организации горячего питания в школьной столовой МКОУ «Первоалейская СОШ» от 25.09.2024 года

Нами, родителями школы Новиковой Ю. А. и Рюхтиной Н. В., в присутствии представителя администрации школы Черкашиной Г. М. и повара Мироненко И. В. проведена проверка школьной столовой по контролю за качеством предоставления услуг питания. В ходе проверки было установлено:

Школьная столовая имеет полный набор помещений и оборудования для организации питания детей с использованием сырья. Производственные помещения оборудованы необходимым количеством технологического оборудования, на момент проверки оборудование исправно, используется.

Холодильные камеры в количестве 4 штук исправны, функционируют, все холодильные камеры используются по назначению. Совместного хранения продуктов персонала и продукции столовой не отмечено. В холодильнике также хранятся суточные пробы готовых блюд после бракеража готовой продукции.

В момент проверки в 10 часов в столовой получали обед дети начальных классов.

Меню на 25.09.: каша гречневая с маслом, тефтели с соусом, компот из сухофруктов, хлеб пшеничный, яблоко. Дети в основном съедали обед полностью, замечаний по качеству еды не отмечено, все свежее, вкусное, нормальной температуры.

Санитарно-техническое состояние производственных помещений удовлетворительное, полы и оборудование чистые, бытовых насекомых нет. Мусор собирается и хранится в пластиковых контейнерах под крышкой, уборочный инвентарь промаркирован, хранится отдельно. Персонал столовой имеет чистую санитарную одежду, ветоши для мытья поверхностей имеются в достаточном количестве, дезинфицирующие средства имеются. Помещение варочного цеха оборудовано системой вытяжной вентиляции, вентиляционное оборудование функционирует.

В зале для принятия пищи есть 3 раковины для мытья рук, 3 сушилки, жидкое мыло. Зал рассчитан на 60 посадочных мест.

Члены комиссии: Новикова Ю. А.



Рюхтина Н. Г.



Черкашина Г. М.

