

**Акт проверки
организации питания
в МБОУ СОШ №46 с.Бараники**

03.09.25 г., в столовой МБОУ СОШ № 46 с. Бараники, в 09-10, во время завтрака, комиссией в составе директора школы Макаренко Л.И., зам.директора по ВР Бедрик Л.В., представителя родительской общественности Неговора Е.А. была проведена проверка питания учащихся 1-4 классов, а также контрольное взвешивание порций.

Цель проверки: Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню, соблюдение рекомендаций Роспотребнадзора СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи»

Проверка показала, что режим питания не нарушается: процесс питания проходит в соответствии с утвержденным графиком. Выполняются санитарные требования: на каждой раковине имеется жидкое мыло, на специальных держателях висят бумажные полотенца. Имеются салфетки и корзины для использованной бумаги. У входа в столовую расположен дозатор с антисептиком.

На обед было следующее меню:

- горошек зеленый
- биточки рубленые куриные
- каша гречневая рассыпчатая
- чай с сахаром
- хлеб пшеничный йодированный
- хлеб ржано-пшеничный

Меню полностью соответствует утвержденному директором ООО «МЕГА_ТОРГ» и директором МБОУ СОШ № 46 с.Бараники меню.

Проведено контрольное взвешивание порции продуктов:

- горошек зеленый -30
- биточки рубленые куриные-100
- каша гречневая рассыпчатая-150
- чай с сахаром-200
- хлеб пшеничный йодированный-30
- хлеб ржано-пшеничный-20

Суточная проба имеется и хранится в холодильнике на подносах, поваром ведется отбор суточных проб. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результата фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Правила отбора и хранения соблюдаются и соответствуют предписанным правилам и нормам.

На специальном стенде фиксируется ежедневное меню.

Основные санитарные требования к гигиене персонала в столовой соблюдены: верхняя одежда, обувь и все личные вещи располагаются в раздевалке, надета маска, перчатки и чистая санитарная одежда, подобраны волосы под специальный головной убор – шапочку, на персонале отсутствуют часы, ювелирные украшения, срезаны ногти.

Заключение: признать работу столовой удовлетворительной.

Замечания: замечаний нет.

Таким образом:

1. Питание воспитанников осуществляется в соответствии с графиком.
2. Соблюдаются санитарно – гигиенические нормы в организации питания.

Директор МБОУ СОШ № 46 _____ Л.И.Макаренко

Зам.директора по ВР _____ Л.В.Бедрик

Представитель родительской общественности _____ Лещинская И.В.

03.09.2025 г.