

**Акт по результатам проверки
организации питания в общеобразовательной организации**

МБОУ "СОШ с. Орлик Чернынского р-на"

Комиссия в составе:

Председатель комиссии Перепегасова О.Н. - заместитель

директора

Члены комиссии: Ерещина Е.А. - учитель

Корнева О.И. - председатель род. комитета,

Радючук Н.М. - представитель род. обществ.

Воловцова Н.А. - мед. сестра д/р

В присутствии Дурневой Е.И. - заведующего хозяйством,
Залубной Л.В. - повара

составили настоящую справку о том, что « 27 » февраля 2023 года
в 12 час. 20 мин. проведено изучение организации питания в общеобразовательной
организации.

В ходе изучения выявлено:
при обеденном зале столовой установлены умывальники в количестве 10;

проведена проверка горячей и холодной воды
(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве 2;

(примечание, если есть)

Наличие мыла имеется жидкое мыло

Наличие графика работы столовой имеется

Наличие графика приема пищи обучающимися имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять

пищу) 20 минут, дети успевают принять
пищу

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной
столовой: Перепегасова О.Н., Дурнева Е.И.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано, отсутствие нарушений в период
дежурства детей) организовано дежурство об-ще 8-11 кл.

дежурство педагогов организовано

Чистота

зала в зале соблюдается чистота

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др.

мебелью); количество посадочных мест в обеденном

зале

обеденный зал оборудован мебелью на
100 посадочных мест.

Внешний вид

поваров

удовлетворительный, форма чистая,
во время уборок под головной убор,
используют маски и перчатки.

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной

продукции: меню на каждый день с выходом блюда
и по стоимости размещено на в обеденном
зале.

Соответствие рационов питания утвержденному

меню соответствует

Наличие и место расположения контрольных

блюд: ежесуточные пробы берут и хранятся в
соответствии с нормами

Ассортимент буфетной

продукции

Качество готовой пищи (таблица 1).

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1. Признать работу столовой удовлетв-
рительной.
2. Продолжать осуществлять периодический
контроль за организацией питания.
3. Провести классные часы по теме
"Организация правильного питания"

Члены

комиссии:

О.Н.
Е.Н.
К.Н.
Ч.Н.

Переполасова О.Н.
Еремкина Е.Н.
Корнева О.Н.
Радомчук Н.М.

В.Н. Валоводов
Н.И.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной
организации Е.И. Дурнева