

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
"Белоярская средняя общеобразовательная школа № 2"
Верхнекетского района Томской области**

Акт

по итогам проверки культуры обслуживания школьной столовой, а также
соблюдению санитарно-гигиенических требований во время раздачи пищи.

25.02.2025 г.

Настоящий акт составлен комиссией в составе 4-х человек:

А. Л. Насонова, председатель общественной комиссии, заместитель
директора;

А.В. Колпашникова, учитель;

Е.А. Боева, член родительского комитета-отсутствовала;

Л.В. Гербер, член родительского комитета.

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Белоярская средняя общеобразовательная школа № 2" самостоятельно. Школьная столовая расположена на первом этаже, рассчитана по проекту на 100 посадочных мест. Меню, предлагаемое школьной столовой, отличается разнообразием блюд и содержит весь необходимый набор продуктов для обеспечения школьного питания.

Столовая укомплектована необходимым оборудованием и инвентарем. Режим работы школьной столовой имеется-размещен на входе в столовую.

Контроль за потреблением пищи учениками младших классов осуществляют классные руководители. Кухонные рабочие накрывают столы непосредственно перед приходом учащихся. Еду подают в столовых глубоких и мелких тарелках, чашках, стаканах. Посуду с трещинами и надбитые края не использует. Использование одноразовой посуды из полимерных материалов также не допускается.

При организации питания созданы условия для соблюдения учащимися санитарно-гигиенических требований. Перед приемом пищи они проходят в помещение для мытья рук, в котором имеется горячая и холодная вода, есть дозаторы с жидким мылом и средства для сушки рук (электрополотенце).

Затем классные руководители организовано заводят их в столовую и рассаживают за столы. В процессе потребления пищи он учит их правилам поведения за столом.

Персонал школьной столовой всегда приветлив и доброжелателен.

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся составлено примерное 10-ти дневное меню. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и

требуемой калорийности суточного рациона. Фактический рацион питания соответствует утвержденному примерному меню.

Для раздачи готовых блюд используется чистая сухая посуда и столовые приборы. Сервировка и порционирование блюд осуществляется персоналом с использованием одноразовых перчаток.

Председатель общественной комиссии,
заместитель директора

Учитель

Член родительского комитета


А. Л. Насонова


А. В. Колпашникова


Л. В. Гербер