**Акт**

24 марта 2022г.

Комиссия в составе: члена общественной комиссии Марениной М.А., родителей Липатовой М.А.,Вертипраховой Н.Б.,Перезолова М.С. в присутствии зав. производством столовой ООО ЛеМаС Шачковой Е.В. провела проверку организации питания и качество питания учащихся в здании школы по адресу ул. Костычева 16

**В ходе проверки выявлено**:

1. Рацион питания учащихся соответствует примерному 10-ти дневному

меню. Ежедневное меню соответствует примерному 10-ти дневному меню.

1. Журналы: контроля температурного режима холодильников,

здоровья сотрудников, бракеража готовой продукции, бракеража пищевых продуктов продовольственного сырья, витаминизации третьих и сладких блюд, обработки поверхностей заполнены своевременно.

1. Контрольные блюда в наличии.
2. Правила личной гигиены обучающимися соблюдены.
3. Накрывание столов сотрудниками столовой начинается за 7 мин.до

начала перемены.

1. Пищевые отходы собираются в промаркированные емкости с

крышками.

1. Проверено санитарно-техническое содержание обеденного зала.

Стулья и столы чистые, в исправном состоянии. Столовая посуда имеется в полном объеме, без сколов.

1. Все сотрудники находятся на рабочем месте в масках и перчатках,

запас СИЗов и антисептиков имеется в полном объеме, есть бесконтактный терморметр.

1. Обеденный зал снабжен бактерицидной лампой. Санитарная зона

оборудована раковинами, сушилками, мылом, антисептиком в полном объеме.

1. Зона питьевого режима оборудована кулером. Свободный доступ к

воде обеспечен. Количество посуды достаточно.

**Рекомендовано** :

1.Классным руководителя проводить разъяснительную работу

с родителями и учащимися о пользе горячего питания и культуре поведения в столовой.

Маренина М.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Липатова М.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Перезолова М.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вертипрахова Н.Б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Шачкова Е.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_