Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА"
DN: c=RU, st=Свердловская область, street=Красноармейская 6, l=Свердловская область, г.Верхняя Пышма, title=Директор, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА", 1.2.643.100.1=120D31303236363030373331333635, 1.2.643.100.3=120B3031373032393538313334, 1.2.643.100.4=120A3636303630313135330, 1.2.643.3.131.1.1=120C363630363030353734353934, email=shk1-vp-buh@yandex.ru, givenName=Людмила Ивановна, sn=Мандрыгина, cn=МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ ИМЕНИ Б. С. СУВОРОВА"

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 1 с углубленным изучением отдельных предметов имени Б.С. Суворова»

(МАОУ «СОШ № 1»)

«12» 10 2023

АКТ № 2
проверки организации и качества питания общественной комиссией
МАОУ «СОШ №1»

Комиссия в составе:
зам.директора по ПВ Лукьянова М.А.,
зам.директора по АХЧ Кульпиной Н.С.,
соц. педагога Лазаревой О.В.,
представитель родительской общественности:
Лазуткина О.С
Берзунова А.А

Составила настоящий акт по следующему плану

Цель проверки :
1. Санитарное состояние обеденного зала школьной столовой
2. Организация своевременного накрытия столов , в соответствии с графиком питания
3. Чистота и целостность столовых приборов
4. Проверить выполнение обучающимися гигиенических правил при приеме пищи
5. Вкусовые качества приготовленных блюд (бракераж готовой продукции)

Результаты проверки :
1. Санитарное состояние обеденного зала соответствует нормам СанПин. Обеденный зал содержится в порядке и чистоте. Уборка обеденного зала проводится после каждого приёма пищи. Обед. столы моют горячей водой с добавлением моющих ср-в.
2. Накрытие столов осуществляется в соответствии с графиком питания. Столы накрываются непосредственно перед приходом обучающихся, таким образом обучающиеся получают горячее питание
3. Чистота и целостность столовых приборов соответствует нормам, сколов и трещин на момент проверки не обнаружено.
4. При входе в столовую имеются раковины, санитайзеры, сушилки для рук. Администратор детского питания обеспечены СИЗ.
5. Бракераж проводится ежедневно, записи в журнале - ведутся. Вкусовые качества приготовленных блюд соответствуют

требованиям. Проба снимается за 15 минут до раздачи готовой пищи.

Рекомендации: классным руководителям проводить беседы с детьми о правилах личной гигиены, приёма пищи, о поведении в столовой."

зам.директора по ПВ Лукьянов М.А.,
зам.директора по АХЧ Кульпина Н.С.,
соц. педагог Лазарева О.В.,
Бортунова И.А
Лазутина О.С.