

**АКТ №2**  
**ПРОВЕРКИ РАБОТЫ СТОЛОВОЙ ШКОЛЫ**  
**И ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 1-4**  
**КЛАССОВ МБОУ «СОШ №9»**

**Цель проверки:** 1. Организация питания учащихся.  
2. Работа школьной столовой, санитарное состояние.  
3. Анализ меню.

**Дата проверки:** 22.09.2023г.

**Состав комиссии:** Умаханова И.Г. – заместитель директора по УВР,  
Нажмудинова М.Д. – зам. директора по ВР и представители родительской  
общественности: Мирзамагомедова Г.Т., Ибрамхалилова М.Ш., Вагабова З.А.

Комиссия в вышеуказанном составе провела проверку организации и качества школьного питания и установила:

-график питания обучающихся 1-4 классов вывешен на стенде в столовой и выполняется работниками столовой неукоснительно.

На момент проверки обед был готов. Меню вывешено на стенде.

На завтрак предлагалось: суп молочный с крупой, какао с молоком, бутерброд с сыром, хлеб пшеничный, сыр, масло сливочное.

Анализ меню позволяет сделать вывод, что питание соответствует рекомендациям врачей и диетологов. Горячим питанием учащиеся довольны и со стороны родителей жалоб нет.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, в помещении чисто. Обеденные столы и пол моются с соблюдением санитарных норм после каждого приема пищи.

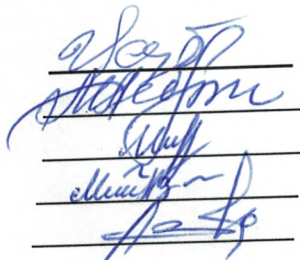
Общее санитарное состояние столовой и пищеблока удовлетворительное. Все работники столовой имеют допуск к работе в столовой: пройден медосмотр, сделаны все необходимые прививки. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Моющие средства имеются в достаточном количестве.

Ведется бракеражный журнал, в котором регулярно фиксируется снятие пробы приготовленной пищи. Проба хранится в холодильнике.

Комиссией были проверены сроки годности всей продукции, находящейся в школьной столовой.

**Рекомендации:** необходимо провести с учащимися первых классов беседы и классные часы о правилах поведения в школьной столовой.

**Члены комиссии:**



Умаханова И.Г.  
Нажмудинова М.Д.  
Мирзамагомедова Г.Т.  
Ибрамхалилова М.Ш.  
Вагабова З.А.