

МОУ «ОСШ им. М.К.Янгеля п. Березняки»

Акт № 1

О подготовке пищеблока к новому 2024-2025 учебному году

от «05 сентября» 2024 года

Мы, нижеподписавшиеся члены комиссии по контролю за организацией питания, Романовой В.В. председателя общешкольного родительского комитета, членов Михайловой Л.М. Быченковой О.В. Белоглазовой В.А. в присутствии директора школы Рогачёвой Е.В. ответственного за организацию питания в школе Федяновой О.В. составили настоящий акт о том, что 5 сентября 2024 года была проведена проверка пищеблока к новому учебному году.

На момент проверки установлено: Документы по организации питания имеются в полном объеме. Представлены приказы: «О назначении ответственного за питание», «Об организации горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования в 2024-2025 учебном году», «О создании комиссии по контролю за организацией питания», «О создании бракеражной комиссии». Имеется «Положение об организации питания учащихся», «Положение о комиссии по контролю за организацией питания». На информационном стенде представлен график питания, рекомендации по организации здорового питания. На официальном сайте школы на странице «Организация питания в образовательной организации» представлена необходимая информация в соответствии с требованиями: общие сведения по организации питания, приказы по организации питания, положение об организации питания, положение о комиссии по контролю за организацией питания, график питания, основное (организованное) меню, ежедневное меню, рекомендации родителям, правила питания,

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и

дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов. Не допускается присутствие учащихся в производственных помещениях столовой. Не привлекаются учащиеся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь). К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию

Вывод: Комиссия установила, что школьная столовая соответствует требованиям и готова к организации питания в 2024-2025 учебном году.

Комиссия:

- Ром Романова В.В.
- Мих Михайлова Л.М.
- Быч Быченкова О.В.
- Бел Белоглазова В.А.
- Фед Федянова О.В.
- Рогач Рогачёва Е.В.

