

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Кировская школа-гимназия №2" Кировского района Республики Крым**

Акт № 1

проверки школьной столовой комиссией по осуществлению родительского контроля за качеством питания обучающихся в школьной .

Время проверки: 16.09.2026г в 12-00 час.

Цель проверки:

1. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся.
2. Соответствие блюд утвержденному меню.
3. Санитарное состояние обеденного зала.
4. Контроль за качеством питания (дегустация пробных партий)

Члены контроля:

1. Лешкевич Е.В. – ответственный за организацию питания в школе
 2. Исмаилова А.А. - социальный педагог
 3. Аганина А.В. представитель родительской общественности 4-А класс,
 4. Буджурова З.С. представитель родительской общественности 4-А класс,
- составили настоящий протокол в том, что 16 сентября 2026 года была проведена проверка организации качества питания в столовой МБОУ «Кировская школа-гимназия №2».

Результаты проверки:

1. Соблюдение гигиенических требований:

Медицинские осмотры сотрудников: Все сотрудники столовой прошли необходимые медицинские осмотры и имеют актуальные медицинские книжки.

Личная гигиена: Персонал соблюдает правила личной гигиены, регулярно моет руки и использует антисептики.

Оборудование и материалы: Вся посуда и оборудование соответствуют требованиям для контакта с пищевыми продуктами и регулярно дезинфицируются.

Санитарный контроль за мытьем рук у детей при входе в столовую
. Особое внимание уделяется контролю за мытьем рук детьми при входе в столовую. Основные меры и процедуры, реализованы для обеспечения должного уровня гигиены:

. Оборудование раковин

- **Расположение:** Раковины для мытья рук установлены при входе в обеденный зал.
- **Количество:** 3 раковины на каждые 25 посадочных мест.
- **Оснащение:** Раковины оборудованы кранами с горячей и холодной водой, смесителями и средствами для вытирания рук (электрополотенца).

Постоянный доступ к мылу

- Мыло доступно в постоянном количестве и в удобной для использования форме (жидкое).
- Регулярная проверка наличия и пополнения запасов мыла.

Контроль за соблюдением правил

- **Наблюдение:** Регулярное наблюдение за тем, как дети моют руки, чтобы убедиться, что они следуют установленным правилам.
 - **Информирование:** Проведение разъяснительных бесед с детьми о важности мытья рук перед едой и необходимости соблюдения гигиенических норм.
2. **Соответствие блюд меню:**
- Меню на текущий день было представлено и соответствовало фактическим блюдам, подаваемым на обед.
 - Все блюда были в наличии и соответствовали утвержденному меню.

Обед:

суп картофельный с горохом (200\250)

каша гречневая (180)

котлета куриная (120)

винегрет (100)

сок (200)

хлеб ржаной (50\70)

3. Санитарное состояние обеденного зала:

Обеденный зал содержался в чистоте, уборка проводилась своевременно.

Столы и стулья были чистыми, без следов загрязнений.

Контейнеры для мусора чистые.

Санитарно-гигиенические нормы в обеденном зале соблюдались.

4. Дегустация блюд:

Проведена дегустация нескольких блюд:

Все блюда соответствовали требованиям по вкусовым качествам, температуре подачи и были свежими.

ПРЕДЛОЖЕНИЯ:

1. Провести с учащимися беседу об обработке рук перед приёмом пищи.

С протоколом комиссии ознакомлена:

Повар Исмаилова Д.М.

Члены комиссии:

Лешкевич Е.В.

Исмаилова А.А.

Аганина А.В.

Буджурова З.С.