

от «17» сентября 2025 г.

Цель проверки: санитарное состояние пищеблока столовой, обеденного зала. Соблюдение гигиенических требований для работников столовой, педагогов и обучающихся, соответствие блюд утвержденному меню, контрольное взвешивание блюд.

Мы, члены бракеражной комиссии: Вельц Наталья Владимировна, ответственная за организацию питания обучающихся, Колодезная Екатерина Александровна, зам. директора по УВР, Фогуль Елена Николаевна, фельдшер, составили настоящий акт о том, что была проведена проверка в школьной столовой МБОУ «СОШ № 20» 17.09.2025г.

На момент проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1- 11 класс.
2. Организовано бесплатное горячее питание обучающихся 1- 4 классов.
3. В наличии имеется график (питания) приёма пищи.
4. Санитарное состояние пищеблока соответствует санитарным нормам и правилам.
5. Состояние столового и технологического оборудования и оборудование для приготовления пищи чистое, нарушений не выявлено.
6. Все сотрудники пищеблока в спецодежде, защитной маске и перчатках.
7. Классные руководители сопровождают свои классы, у входа в столовую, обращают внимание на то, что дети перед едой должны мыть руки. Для мытья рук имеются раковины с жидким мылом. Учащиеся сушат руки при помощи электросушилок или пользуются одноразовыми бумажными полотенцами.
8. Пищевые продукты, продовольственное сырье поступает в столовую с документацией, которая подтверждает их качество и безопасность.
9. Члены комиссии отметили, что порции соответствуют разработанному 10 дневному меню. Контрольные блюда выставлены на витрине.