**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»**

**ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ ОМАРОВА МАГОМЕДА ОМАРОВИЧА**

**Акт № 4**

 Проверки школьной столовой

 МБОУ «СОШ №6» им. Омарова М.О. от **24.12.2024 г**

Комиссия в составе:

Члены комиссии – Гамзатова М.Т. – директор МБОУ «СОШ № 6»

им.Омарова М.О.

Имамова И.Я. – замдиректора по УВР нач.кл.

Дукина В.В. - замдиректора по УВР нач.кл.

Гаджиева Р.М. -школьный врач

Махмудова М.Г. – медсестра 1 смены

Составила настоящий акт в том, что 24.12.2024 в 12.05 была произведена проверка работы пищеблока, качество блюд готовой пищи. Комиссия провела оценку всех блюд не вкус, запах, цвет, консистенцию, сочность. Оценила состояние помещений столовой.

**В ходе проверке выявлено:**

1. Помещения для хранения продуктов питания содержатся в чистоте, условия хранения соблюдаются.
2. При раздаче готовой пищи персонал пользуется одноразовыми перчатками, фартуками, шапочками.
3. После принятия пищи столы протираются с использованием санитарного средства, допускаемого нормами дезинфекции и соответствующего процентного соотношения.
4. Ведется бракеражный журнал, журнал сырой продукции, температурного режима холодильного оборудования.
5. Дежурные учителя заранее накрывают столы
6. Столы и в обеденном и зале, и на кухне чисто вытерты;
7. При уборке используются специальные средства для мытья;
8. Столовые приборы лежат в удобных емкостях, чистота их не вызывает сомнений, тарелки чистые, без сколов.
9. Дети в столовую приходят организованно с классным руководителем, моют руки у входа в обеденный зал в специально отведенном месте

В школьной столовой 24.12.24г было предложено меню (обед), соответствующее ранее заявленному:

ОБЕД:

1. Борщ с капустой и картофелем на бульоне
2. Плов с курицей
3. Компот из плодов свежих
4. Хлеб пшеничный
5. Данное меню соответствует примерному десятидневному меню.
6. Все блюда меню были свежими, имели характерный свежеприготовленному блюду цвет и запах. Порции были достаточными, однако в борще было отмечено меньшее количество картофеля и капусты, чем указано в рецептуре.

12.В целом качество блюд было признано удовлетворительным. Однако отмечена избыточная сладость компота из-за большого количества добавленного сахара.

 13.Количество реализованных завтраков среди уч-ся 1-4 кл соответствует

 предварительному заказу.

**Организация работы персонала:**

Персонал работал согласно установленным графикам. Требования к личной гигиене сотрудников соблюдались.

**ПРЕДЛОЖЕНИЯ:**

1. Рекомендовать родителям проводить дома беседы о необходимости правильного питания, так как не все дети едят в столовой.
2. Контролировать размеры порций в соответствии с установленными нормативами.
3. Пересмотреть рецептуру компота, уменьшив количество добавляемого сахара.

Члены комиссии:

Гамзатова М.Т., директор МБОУ «СОШ № 6» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Имамова И.Я. – замдиректора по УВР нач.кл. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дукина В.В., замдиректора по УВР нач.кл \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Гаджиева Р.М. - школьный врач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Махмудова М.Г. -медсестра 1 смены \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_