**АКТ № 3 от 19.01.2023г.**

о проверке работы школьной столовой

В соответствии с планом административного и родительского контроля за работой школьной столовой, в целях правильной организации питания учащихся, во исполнения приказа № 193 от 01.03.2022г. комиссией установлено:

- в школе имеется разработанное и утвержденное меню на 10 дней. Ежедневное меню вывешено на стенде в обеденном зале с указанием норм и калорий блюд в соответствии с возрастными группами. Данное меню утверждается директором школы и опубликовано на сайте. В меню отсутствуют запрещенные блюда. В циклическом меню отсутствуют повторы блюд.

- в соответствии с приказом по школе утверждена бракеражная комиссия, которая ежедневно с каждого блюда снимает пробу. Данные записывают в бракеражный журнал готовой продукции. Фактов не допуска не выявлено.

- после каждого принятия пищи проводится уборка помещения и обеденных столов.

- в школе созданы условия для соблюдения личной гигиены.Перед входом в обеденный зал находится умывальник с достаточным количеством средств гигиены.

- приготовленные блюда соответствуют заявленному меню

- факты выдачи остывшей пищи не выявлены

- качество приготовленных блюд комиссией оценено на 10 баллов (по 10-бальной шкале)

Председатель комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Высоцкий Р.С.

Члены комиссии: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Свердлова Л.П.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Вороничева Т.А.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бравиков А.М.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Козенкова Т.И.