**АКТ № 1**

по результатам проведения проверки общественной санитарной комиссии по контролю организации питания школьников муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения – средняя общеобразовательная школа №25 города Орла

**от 12.10.2022г.**

Комиссия в составе Горбачевой Е.Л., ответственной по питанию; Алымовой О.В., учителя начальных классов; Дежиной Л.Б., воспитателя ГПД; Билохи В.В., представителя родительской общественности, в присутствии заведующей производством Кобяковой Е.А. провела проверку санитарного состояния обеденного зала, производственных и складских помещений столовой, условий хранения продуктов.

Школьная столовая оснащена необходимым оборудованием: 2 плитами, жарочным шкафом, мясорубкой, картофелечисткой, мармитами для первых и вторых блюд, холодильной витриной, холодильниками (2 шт.), морозильной камерой. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Кухонное оборудование рационально размещено, что во многом обеспечивает гигиеничность приготовления пищи. Помещение кухни ежедневно убирают: пол и плита, мойка и кафель над столами - всё содержится в чистоте. Работники кухни пользуются специальной одеждой и имеют медицинские документы.

Обеденный зал в хорошем санитарном состоянии. Столовая мебель имеет покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств, технические служащие Савинкина Е.Н., Левшина В.В., после каждого приёма пищи производят уборку обеденного зала (обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, производится влажная уборка помещения). Обеденный зал соответствующим образом оформлен: имеются специально отведённые места для использованной посуды, зона мытья рук, место для организации питьевого режима.

Комиссия присутствовала при организации дополнительного питания школьников. Было отмечено, что температурный режим и порции отдельных блюд не соответствует норме. Членами комиссии был составлен протокол по результатам проверки и принято решение о дальнейшем контроле за необходимым температурном режиме блюд основного и дополнительного питания, контроль за соблюдением установленной порционной нормы.