

Акт № 6

от 27.02.2025 г. родительского контроля на предмет проверки столовой ГКОУ «Михайловская школа-интернат» по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Ерохиной Н.В., Безруковой Н.О., Беликовой Т.В. составили настоящий акт в том, что **27 февраля 2025 года в 9.50** была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания учащихся.

В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду: работают в перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале проведена влажная уборка с проветриванием помещения.
3. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
4. На умывальниках установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве). Имеется два электрических полотенцесушителя.
5. Набор блюд на завтрак соответствует двухнедельному меню, утвержденному директором.
6. Эргономические свойства блюд соответствуют санитарным нормам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

<u>Ерохина</u>	<u>Ерохина Н.В.</u>
<u>Безрукова</u>	<u>Безрукова Н.О.</u>
<u>Беликова</u>	<u>Беликова Т.В.</u>

Акт № 7

от 21.03.2025 г. родительского контроля на предмет проверки столовой
ГКОУ «Михайловская школа-интернат»
по организации горячего питания учащихся

Комиссия в составе Миллер Н.А., Безруковой Н.О., Беликовой Т.В. составили настоящий акт в том, что 21 марта 2025 года в 13.20 была проведена проверка качества питания школьной столовой.

Цель проверки: соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой и организация питания учащихся.

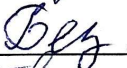
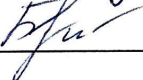
В ходе проверки было выявлено:

1. Все работники столовой имеют спецодежду: работают в перчатках, головных уборах.
2. В обеденном зале проведена влажная уборка с проветриванием помещения.
3. При входе в обеденный зал установлен санитайзер с дезинфицирующим средством (в достаточном количестве).
4. На умывальниках установлены емкости с жидким мылом для мытья рук (в достаточном количестве). Имеется два электрических полотенцесушителя.
5. Набор блюд на обед соответствует двухнедельному меню, утвержденному директором.
6. Эргономические свойства блюд соответствуют санитарным нормам.

Комиссия пришла к выводу:

1. Соблюдение санитарных норм сотрудниками столовой выполняется.
2. Питание учащихся проводится в соответствии с санитарными требованиями.

Члены комиссии:

	Миллер Н.А.
	Безрукова Н.О.
	Беликова Т.В.