

**Акт**  
**проверки организации питания в МБОУ ООШ № 26**  
**от 04.04.2023 год.**

Комиссия в составе:

Кордюкова В.В. - фельдшер МБОУ ООШ № 26;

Урванова Е.Е. - ответственной за питание учащихся школы;

Копылова Е.А. - член родительского совета

составили настоящий акт в том, что 04.04.2023 года была проведена проверка качества питания в школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

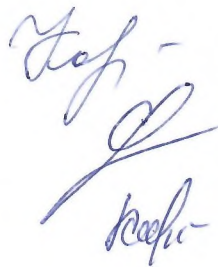
1. питание осуществляется по 10 дневному меню, утвержденному ИП Розенбах Е.О.
2. рацион питания учащихся соответствует примерному меню, которое составлено с учетом требований Санитарных правил и норм, методических рекомендаций;
3. меню школьника вывешено в столовой до начала 3 урока;
4. привезенная продукция (завтраки, обеды) реализуется в день поставки и не хранится, хранится только суточная проба в холодильнике;
5. была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Претензий к качеству приготовления пищи нет.

Члены комиссии:

Фельдшер школы

Ответственный за питание

Член родительского совета



Кордюкова В.В.

Урванова Е.Е.

Копылова Е.А.

АКТ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ПИТАНИЯ

г.Серов

от « 4 » апреля 2023 г.

Мы, комиссия в составе, Гребенщикова Н.А., директора МБОУ ООШ №26, Урвановой Елены Евгеньевны, ответственной за питание МБОУ ООШ №26, от Казаковой А.З. родителя обучающегося 2 класса, составили настоящий акт о том, что произведен контроль за организацией питания и качества блюд.

Имеется ли в организации меню?

да  нет

Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте?

да  нет

Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии?

да  нет

Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи?

да  нет

Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии?

да  нет

Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены?

да  нет

**Заключение:**

Набор блюд соответствует утвержденному меню. Блюда подаются теплыми, приготовлены вкусно. Масса порций соответствует указанному меню.

Замечания: Нет

Предложения: Нет

Члены комиссии

 Н.А. Гребенщиков

Е.Е. Урванова

 А.З. Казакова





**ПРОФИЛАКТИКА**  
**ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ**  
**ИНФЕКЦИЙ**

УСТРОЙТЕ СЕБЕ И СВОИМ РОДНЫМ  
УДОБНОЕ ЖИЗНЕННОЕ  
ПРОСВЕДИТЕ СЕБЯ И СВОИХ  
БЛИЗКИХ В РАБОДУ

СТРОГО ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНО  
ИЗМЕНЯЙТЕ ПОСУДЫ  
И ПОСУДУ

Соблюдение гигиены  
и санитарии способствует  
предотвращению острых  
кишечных инфекций

ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ОБРАЩАЙТЕСЬ К ВРАЧУ.

**ВИНИЛАМИН**  
**С НАСАЖЕНАМИ**

Содержит витамины  
и микроэлементы

НЕ ЗАБЫВАЙТЕСЬ СЛАБО ВЕЧЕВЕР...

ВЫХОД

МЕНЮ





**ПРОФИЛАКТИКА**  
**Острых кишечных**  
**инфекций**

Чтобы избежать от острых кишечных инфекций, необходимо соблюдать следующие правила:

- 1. Тщательно мыть руки с мылом.
- 2. Соблюдать правила личной гигиены.
- 3. Избегать употребления сырой воды и пищи.
- 4. Соблюдать правила хранения и приготовления пищи.
- 5. Избегать употребления уличной еды.
- 6. Соблюдать правила хранения и приготовления пищи.
- 7. Избегать употребления сырой воды и пищи.

ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ОБРАЩАЙТЕСЬ К ВРАЧУ.

**ВНИМАНИЕ!**  
**САХМАРНЫЙ ДИАБЕТ**

Сахарный диабет — это заболевание, при котором в организме человека нарушается обмен углеводов. Это приводит к повышению уровня сахара в крови и моче. Сахарный диабет может привести к серьезным осложнениям, таким как поражение почек, глаз, сердца и сосудов.

Для профилактики сахарного диабета необходимо соблюдать следующие правила:

- 1. Соблюдать диету с низким содержанием углеводов.
- 2. Регулярно заниматься физическими упражнениями.
- 3. Контролировать уровень сахара в крови.
- 4. Регулярно обследоваться у врача.

ВНИМАЙТЕСЬ САМОЛЕЧЕНИЕМ!

**МЕНЮ**

**Выход**