

**Акт**  
**проверки организации питания в МБОУ ООШ № 26**  
**от 25.04.2023 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 25.04.2023 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:

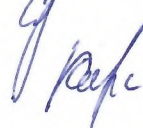
Фельдшер школы

Ответственный за питание

Член родительского совета



Кордюкова В.В.



Урванова Е.Е.

Копылова Е.А.



**Профилактика острых кишечных инфекций**

Нужно избегать от употребления сырых овощей, фруктов, ягод, грибов, мяса, рыбы, морепродуктов, особенно в жаркую погоду.

Важно соблюдать правила личной гигиены: мыть руки с мылом, использовать дезинфицирующие средства.

При заболевании обращайтесь к врачу.

**МЕНЮ**

**ВЫХОД**





ВЫХОД

МЕНЮ

ПРОФИЛИ  
Острых киш  
инфекци  
ЧТОБЫ ЗАПРЕЧИСЯ С  
ИНВЕЗИИ, НЕОБХОДИ  
ВЫПОЛНЯТЬ НЕКОТО  
МЕТОДОВЫХ ПРАВИЛ  
ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ОБРАЩАЙТЕ