



Утверждаю
Директор ЦОУ СОШ №3
г.о. Октябрьск
Л.Ю. Шатрова

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой**

от 15 апреля 2024 г

Комиссия в составе:

Сычева А.В., педагог - организатор, курирующего вопросы питания учащихся,

Прыткова Е.В., медицинская сестра,

Мартынова Е.А., бухгалтер,

Тюрякова М.В., член Совета родителей,

Аксаева С.В., председатель Управляющего совета,

составила настоящий акт в том, что 15 апреля 2024 года с 13.00 до 13.20 была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд готовой продукции и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) в школе организовано питание учащихся 1-11 классов по графику, утвержденному приказом № 668-од от 21.08.2023г;
- 2) питание осуществляется по 10 - дневному меню, утвержденному АО «Комбинат питания», согласованному Роспотребнадзором и директором школы;
- 3) меню ежедневно вывешивается в столовой до начала 1 урока;
- 4) привезенная продукция реализуется в день поставки и не хранится;
- 5) приготовленные блюда соответствуют меню на 15 апреля 2024 года;
- 6) Выход продукции на 1 ребёнка соответствует меню, порция (1 блюдо) была взвешена, соответствует меню.

Была проведена проверка вкусовых качеств блюд. Все блюда соответствуют представлениям членов комиссии о вкусной и здоровой пище; претензий к качеству приготовления, качеству продуктов нет.

В столовой организовано 2 – х разовое питание, завтрак и обед. В обед ходит первое и второе блюдо, салат.

Меню обеда:

Из свеклы отварной -100

Суп картофельный с макаронными изделиями – 250

Тефтели с соусом – 100

Пюре из гороха – 180

Напиток лимонный - 180

Хлеб пшеничный – 030

Хлеб ржаной - 030

Столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения.

Уборка обеденного зала проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для учащихся, отдельно от пищевых продуктов.

Питание учащихся соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключены продукты с раздражающими свойствами. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

В обеденном зале на видном месте, вывешено меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия блюд. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Медицинский работник следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

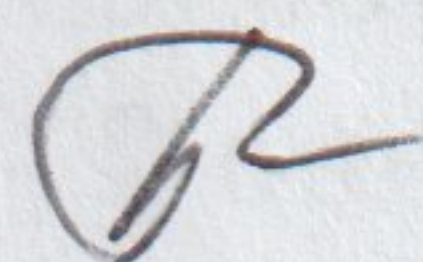
При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

Классные руководители 5-11 классов назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

Решение:

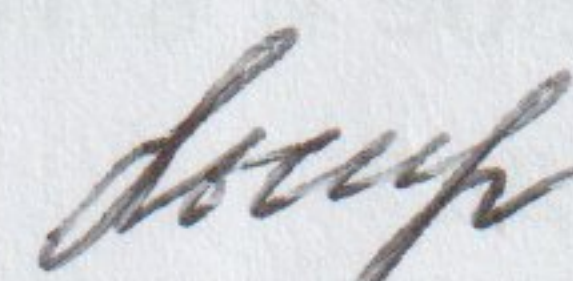
1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, Совета родителей, школьной администрации.

С актом комиссии ознакомлена

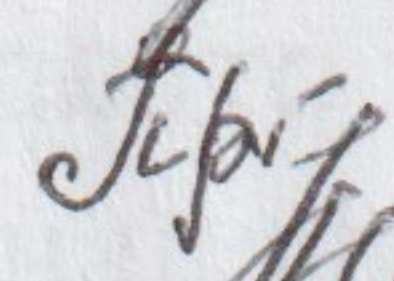


повар Петренко Т.М.

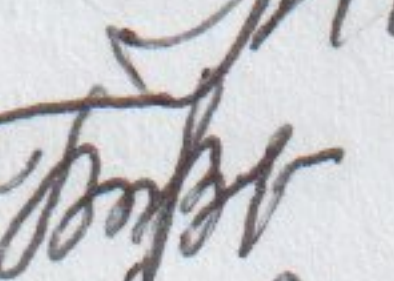
Комиссия в составе с актом ознакомлены:



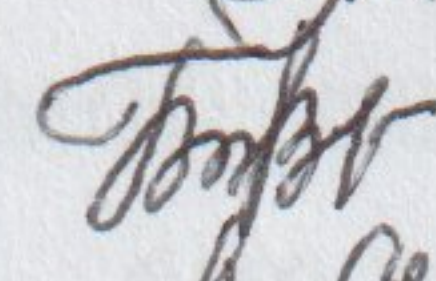
Сычева А.В.



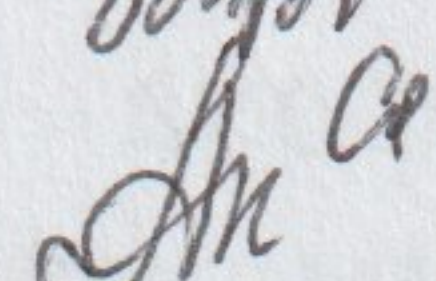
Прыткова Е.В.



Мартынова Е.А.



Тюрякова М.В.



Аксаева С.В.