



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

Акт

проверки организации питания в школьной столовой

от 16 мая 2024 г

Комиссия в составе:

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

Прыткова Е.В., медицинская сестра;

Жадаева С.А., член Совета родителей;

Пазухина Ю.С., член Совета родителей;

Аксаева С.В., председатель Управляющего совета;

составили настоящий акт в том, что 16 мая 2024 года с 10.00 до 10.20 была проведена проверка работы пищеблока: качество блюд готовой продукции и обслуживания школьной столовой.

В ходе проверки выявлено:

- 1) в школе организовано питание учащихся 5-11 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 16 мая 2024 г.;
- 6) Выход продукции на 1 ребёнка соответствует, порция (1 блюдо) была взвешена.

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

Меню завтрака:

Плов из говядины, огурцы соленые - 240

Чай с сахаром – 200

Хлеб пшеничный, ржаной - 060

Перед приемом пищи обучающимся обрабатывают руки дезинфицирующими средствами.

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.

В обеденном зале на видном месте, утвержденное руководителем образовательного учреждения, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

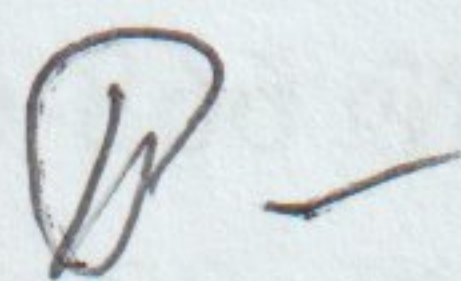
Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.

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:

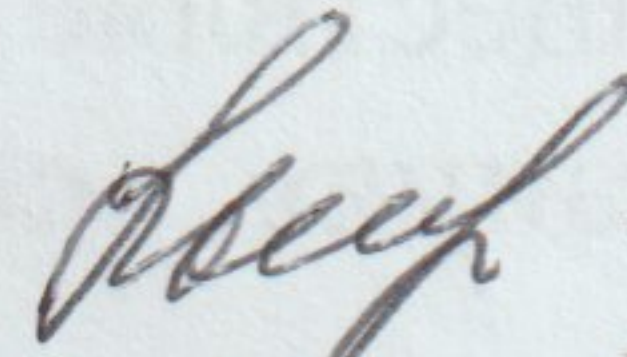
1. Считать работу по организации питания положительной.
2. Результаты проверки довести до сведения членов Управляющего совета, Совета родителей, школьной администрации.

С актом комиссии ознакомлена

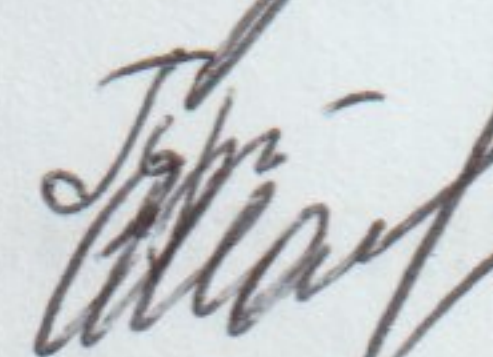


повар Петренко Т.М.

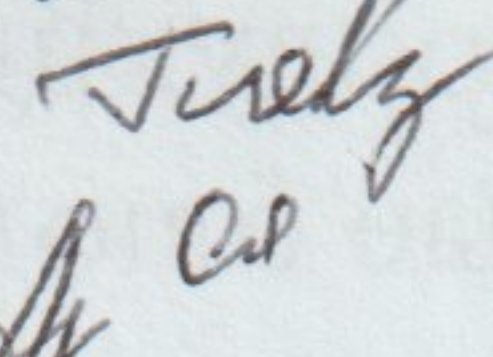
Комиссия в составе с актом ознакомлены:



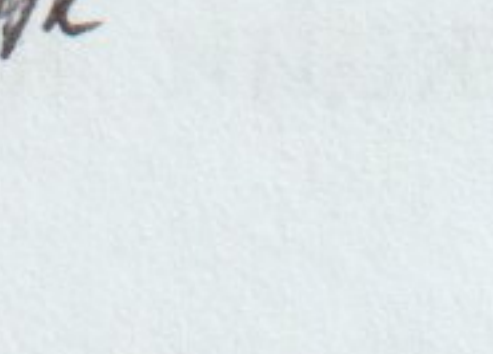
Сычева А.В.



Прыткова Е.В.



Жадаева С.А.



Пазухина Ю.С.



Аксаева С.В.