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

Акт
проверки организации питания в школьной столовой
от 13 сентября 2023 г

Комиссия в составе:
Сычева А.В., педагог - организатор, курирующего вопросы питания учащихся,
Прыткова Е.В., медицинская сестра,
Сафонова М.Е., член Совета родителей,
Тюрякова М.В., член Совета родителей,
Аксаева С.В., председатель Управляющего совета,
составила настоящий акт в том, что 13 сентября 2023 года с 10.00 до 10.20 была проведена проверка работы пищеблока, качества блюд готовой продукции и обслуживания школьной столовой.
В ходе проверки выявлено:
1) в школе организованно 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 12 марта;
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. Обучающиеся обедают в 13:00.
Меню завтрака:
Рыба, тушеная в томате с овощами, Картофельное пюре, огурцы соленые – 260
Компот из свежих яблок – 200
Хлеб пшеничный, ржаной - 040

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 посуда 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 Гусакова Е.В.

Комиссия в составе с актом ознакомлены: Сычева А.В.

Прыткова Е.В.

Сафонова М.Е.

Тюрякова М.В.

Аксаева С.В.