

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

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой**

10 октября 2024 г.

Комиссия в составе:

Сычева А.В., советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими общественными объединениями, курирующего вопросы питания учащихся;

Прыткова Е.В., медицинская сестра;

Тюрякова М.В., член Совета родителей;

Пазухина Ю.С., член Совета родителей;

Аксаева С.В., председатель Управляющего совета;

составила настоящий акт в том, что 10 октября 2024 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 организовано питание учащихся 5-11 классов по графику, утвержденному приказом № 672-од от 30.08.2024г.;
- 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 10 октября 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:

Плов из говядины, огурцы соленые – 240;

Чай с сахаром – 200;

Хлеб пшеничный/ржаной - 60

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, вывешено меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия блюд. Все приобретаемые продукты имеют сертификат соответствия. Персонал обеспечен специальной санитарной одеждой.

Медицинский работник, Прыткова Е.В следит за организацией питания в школе, в том числе за качеством поступающих продуктов и приготовлением готовой пищи.

Запрещенные продукты в питании детей не употребляются.

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






В ходе родительского контроля не выявлены нарушения организации горячего питания, внешний вид и качество питания соответствуют нормативным требованиям.

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.
 Гюрякова М.В.
 Пазухина Ю.С.
 Аксаева С.В.