



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

**Акт
проверки организации питания в школьной столовой**

от 13 ноября 2024 г

Комиссия в составе:

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

Прыткова Е.В., медицинская сестра;

Корытина О.А., член Совета родителей;

Пазухина Ю.С., член Совета родителей;

Никитина Ю.В., член Совета родителей,

составили настоящий акт в том, что 13 ноября 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 № 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 13 ноября 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:

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.

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.

В ходе родительского контроля горячего питания, учащиеся получают сбалансированное горячее питание, в соответствии с утвержденным меню.

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:  Шишулина А.В.

 Прыткова Е.В.

 Корытина О.А..

 Пазухина Ю.С.

 Никитина Ю.В.