



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

## Акт

### проверки организации питания в школьной столовой

от 16 декабря 2024 г

Комиссия в составе:

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;

Тюрякова М.В., член Совета родителей;

Пазухина Ю.С., член Совета родителей;

Никитина Ю.В., член Совета родителей,

составили настоящий акт в том, что 16 декабря 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 организованно 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 16 декабря 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:

Каша молочная жидкая Дружба с маслом, сахаром, кондитерские изделия – 245

Какао растворимый – 200

Бутерброд с повидлом – 65.

В школьной столовой чисто и уютно. 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. В школьной столовой ведутся все журналы, установленные санитарными нормами и правилами.

Санитарное состояние соответствует нормам. 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. На момент проверки в обеденном зале чисто, столы заранее накрываются дежурными. Во время приёма пищи посадочных мест и посуды имеется в достаточном количестве.

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.

Документация в порядке. Ежедневно ведётся бракеражный журнал. Завоз скоропортящейся продукции производится по заказу, сопровождается декларацией и сопроводительными документами. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. При проведении питания детей обязательным является присутствие классного руководителя и дежурного учителя.


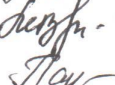
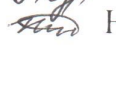


Классные руководители назначают дежурных по столовой, которые помогают убирать грязную посуду со столов, следят за порядком во время приёма пищи учащимися.

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:

	Шишулина А.В.
	Прыткова Е.В.
	Тюрякова М.В.
	Пазухина Ю.С.
	Никитина Ю.В.